Charlotte au chocolat

Ingrédients :

200 gr de chocolat Noir

36 boudoirs

6 oeufs

75 gr sucre

75 gr eau

Recette :

1. Dans une casserole verser l’eau et le sucre, porter à ébullition, refroidir
2. Séparer les blancs des jaunes
3. Faire fondre le chocolat au bain marie, et ajouter les jaunes
4. Monter les blancs en neige
5. Mélanger délicatement avec le chocolat
6. Tremper les boudoirs dans l’eau sucrée, tapisser le fonds du moule, couvrir de mousse, recommencer
7. Mettre au frai 2h minimum