

Charlotte Choca - Griottes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BISCUITS DE REIMS	1 paquet (ou Madeira)
- CERISE(S)	300 g + 1 c à soupe de jus
- CHOCOLAT FONDANT	200 g
- BEURRE	150 g
- SUCRE SEMOULE	2 x 50 g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	2
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- CANNELLE	1 pincée
- KIRSCH	1 c à soupe



Recette:

- Confectionnez des emporte-pièces en carton pour les charlottes (ronds, carrés ou rectangulaire) d'environ 3 cm de hauteur.
- Coupez les biscuits en 2 et posez-les verticalement (côté coupé en bas) le long des bords de chaque forme.
- Réduisez en miettes 2 – 3 biscuits et placez-en un peu au centre de chaque moule.
- Montez les blancs en neige ferme. Lorsqu'ils commencent à prendre, ajoutez-y 50 g de sucre.
- Faites fondre pendant 2 minutes le chocolat coupé en morceaux au micro-onde (500 W).
- Ajoutez le beurre en morceaux et poursuivez 1 minute au micro-onde.
- Lissez la crème à l'aide d'une spatule puis incorporez délicatement les blancs d'œufs en neige.
- Remplissez alors vos Charlottes d'une couche de mousse au chocolat (2 cm). Laissez prendre au frais au moins 1 heure.
- Au moment de servir, faites chauffer une poêle avec le kirsch et le jus des cerises. Ajoutez les cerises égouttées puis le reste du sucre. Continuez la cuisson à feu vif pendant 5 minutes en remuant sans arrêt (un sirop doit se former).
- Démoulez les gâteaux sur des assiettes individuelles et nappez des cerises chaudes au sirop.