



Charlotte marbré chocolat vanille

Ingredients

des madeleines marbrées chocolat
2 jaunes d'oeuf
60g de sucre
110g de lait
65g de chocolat noir
1cuillère à café d'arôme vanille
330g de crème liquide entière
4,5g de gélatine

Décoration du dessus

32 + 25g de crème liquide entière
94g de chocolat blanc
25g de chocolat noir

Étape de la recette

- Pour un cercle de 18cm -

Tremper rapidement les madeleines 1 à 1 dans du lait et les disposer tout le tour du cercle

Garnir le fond du cercle de la même façon

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Fouetter ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre

Faire chauffer le lait

En verser la moitié dans les jaunes d'oeuf/sucre et mélanger

Remettre à chauffer dans la casserole avec le reste du lait en mélangeant

Lorsque la préparation épaissit légèrement et nappe la cuillère, c'est bon !

Incorporer la gélatine essorée et diviser la préparation en 2

Dans l'une ajouter l'arôme vanille et dans l'autre le chocolat noir fondu

Laisser tiédir

Monter la crème liquide en une chantilly pas trop ferme (jusqu'au bec d'oiseau)

Incorporer la moitié de la chantilly dans la préparation vanille

Et l'autre moitié dans la préparaiton chocolat

Verser alternativement les 2 préparations (comme pour un cake marbré)

Puis faire des va et vient avec un couteau ou un manche de fourchette

Laisser 6h au frais



Charlotte marbré chocolat vanille

Décoration marbré

Faire chauffer au bain marie les 32g de crème liquide et le chocolat

Bien mélanger et laisser tiédir

Faire chauffer au bain marie la crème restante avec le chocolat noir

Bien mélanger et laisser tiédir

Verser la ganache chocolat blanc sur la mousse

Avec la ganache chocolat noir, déposer des grosses gouttes bien éparpillées

A l'aide d'une pointe de couteau rejoindre les points de chocolat noir dans plusieurs sens pour faire un bel effet marbré

Laisser encore 2h au frais