

Charlotte au chocolat

Ingrédients pour 4 personnes:

125 g de chocolat noir

200 g de beurre

100 g de sucre

3 œufs

1½ dl de rhum

6 biscuits à la cuillère

3 dl de sauce vanille

Préparation (12 heures à l'avance):

Faire fondre ensemble le chocolat noir et le beurre au bain-marie, puis y ajouter les jaunes des 3 œufs. Laisser reposer une dizaine de minutes. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la masse, avant d'ajouter ½ dl de rhum.

Faire chauffer parallèlement ½ litre d'eau, le sucre et le dl de rhum restant, puis y tremper un par un les biscuits avant d'en tapisser un moule assez haut. Verser enfin la masse et laisser reposer une douzaine d'heures au réfrigérateur. Au

moment de servir, napper avec la sauce vanille.

