

# Charlotte chocolat amande

CUISIMAGES

Réf :  
**5003**

Type :  
Gâteau

Préparation :  
30 min  
Repos: 6 h

Cuisson :  
sans

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 8 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 150 g de beurre
- 100 g de sucre
- 4 oeufs
- 50 g d'amandes effilées
- 24 biscuits à la cuillère
- 4 cuillères à café de vanille liquide



Dans un saladier, travaillez avec une fourchette pendant 15 min le beurre coupé en petits dés et le sucre, jusqu'à obtention d'une crème.

Ajoutez les jaunes d'œufs...



...puis le chocolat fondu en crème (avec 2 cuillères à café d'eau), et mélangez bien le tout.

Battez les blancs en neige ferme.



Ajoutez les délicatement au chocolat à l'aide d'une spatule en bois.

Faites griller les amandes sous le grill du four...



...puis ajoutez les à la crème.



Dans une assiette creuse, mélangez 4 cuillères à café de vanille liquide avec un peu d'eau. Mettez les biscuits à tremper au fur et à mesure dans la vanille afin de garnir le fond et le tour d'un moule à charlotte.



Verser la crème au chocolat au centre, recouvrir ensuite de biscuits. Mettez le couvercle et par-dessus un poids (ex : 2 briques de lait) afin de bien tasser le contenu.



Mettez au réfrigérateur au moins pendant 6 h.



**Conseils**  
**Variante**  
**Vins**

Préparez la charlotte la veille.  
Vous pouvez tremper les biscuits dans du Kirsch.