

Le charlot au chocolat de Christophe Felder



Shopping (pour deux bûches de 28 cm de long environ)

Crumble cacao (ajout facultatif)

50 g Beurre en pommade (60 g)
50g Sucre (dont 30g de sucre glace)
50 g Poudre d'amande (pas mis)
40 g Farine 55 (90 g de farine)
10 g Cacao en poudre
2g Fleur de sel

Biscuit Cuillère (il en restera !)

130g Farine 55
6 oeufs
180 g de sucre
30 g de cacao amer en poudre
Une pincée de sel

Sirap chocolat

10 cl d'eau,
20 gr de cacao amer en poudre,
100 g de sucre
2 càs de vanille liquide,

Chantilly chocolat noir

200 g Couverture noire à 60/70 % (55 pour moi)
250 g + 350 g Crème liquide entière

Chocolat tempéré pour la décoration (100 g environ)

In process

1. Biscuit cuillère au chocolat :

- Allumer le four sur 200°.

- Monter les blancs avec le sel et ajouter le sucre en 3 fois.
- Ajouter les jaunes au batteur, pendant quelques secondes, vitesse minimale.
- Tamiser la farine, mélanger délicatement avec une spatule, d'un mouvement rotatif, du centre vers le bord, en faisant tourner le plat.
- Dresser à la poche à douille (8 mm) sur un papier sulfurisé ou un tapis silicone, en faisant des boudins de la longueur de votre moule.
- Saupoudrer de sucre. Si possible, attendre quelques minutes et saupoudrer une deuxième fois.
- Cuire environ 8 à 10 min, jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré. Il doit rester moelleux au toucher.
- Laisser refroidir sur grille.

2. Le crumble cacao

- Mélanger les ingrédients cités, abaisser la pâte obtenue à 2,5 mm entre deux feuilles de papier cuisson.
- Détailler un disque de 18 cm de diamètre et cuire dans le cercle sur un Silpain (ou papier sulfurisé sur grille perforée) dans un four à 150 °C pendant 8 à 10 minutes environ, sachant qu'il recuira ensuite.
- Laisser refroidir sur grille.

3. Le sirop

- Faites bouillir l'eau mélangée avec le sucre et le cacao.
- Laissez refroidir puis incorporez la vanille. Réservez.

4. La mousse :

- Hachez le chocolat avec un couteau ou dans un robot.
- Faites bouillir 25 cl de crème liquide. Versez-la sur le chocolat et mélangez en 3 fois jusqu'à obtention d'une ganache.
- Versez 35 cl de crème liquide très froide dans un saladier rafraîchi au moins 30 minutes au congélateur.
- A l'aide d'un fouet électrique battez régulièrement la crème, doucement d'abord puis de plus en plus vite.
- Arrêtez de fouetter quand elle tient entre les branches du fouet et a doublé de volume (elle n'est pas encore trop ferme).
- Incorporez cette crème à la ganache juste tiède (45 à 50°).

5. Montage du charlot :

- Imbibez les biscuits cuillère, puis placez-les au fond du moule à bûche. Coulez la chantilly.
- Déposez une semelle de biscuit cuillère imbibé. Eventuellement rajoutez du crumble cacao.
- Réservez une demi-journée au réfrigérateur avant de démouler.

Décor Placez une plaque de cuisson au congélateur. Faites fondre au bain marie ou au micro-ondes le chocolat avec une petite noisette de beurre. Remplissez une poche à douille munie d'un embout très fin. Sortez la plaque de cuisson et déposez-y de longs filaments de chocolat ou laissez faire votre imagination. Au contact du froid le décor durci immédiatement. A l'aide d'une spatule soulevez et déposez sur chaque charlot selon votre goût. Saupoudrez de cacao et servez de suite.

Moi, j'ai tempéré du chocolat, faits des décors à l'aide d'un peigne, et je n'ai pas utilisé de cacao.

