

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Temps de préparation 15 minutes
Temps de cuisson 10 minutes
Pour 4 à 6 verrines selon grandeur

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans l'eau froide.
Ciselez la menthe.
Faire fondre le chocolat au bain marie, ajoutez la gélatine essorée et mélangez..
Laissez refroidir.
Pendant ce temps montez la crème fleurette en chantilly.
Ajoutez au chocolat, la menthe ciselée, la faisselle et la crème fouettée, et mélangez bien le tout.
Chemisez vos verrines de papier film pour démouler facilement (bien humidifier l'intérieur des verrines pour manipuler plus facilement le papier film).
Coupez les biscuits à la cuillère à la taille de vos verrines, puis les tremper dans le jus d'aïrelles.
Tapissez le fond et les bords de biscuits, garnir avec la préparation à mi-hauteur, ajoutez une couche d'aïrelles, puis compléter avec la préparation au chocolat.
Réservez au frais pendant 2 heures.
Servez et décorez avec des aïrelles sur le dessus.

Source Télé Matin
Chronique Gourmande "Carinne Teyssandier"

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Excellent dessert, facile à réaliser.
Pour le chocolat vous pouvez faire fondre au micro ondes puissance minimale 30 secondes par 30 secondes (j'ai ajouté 1cuillerée à soupe d'eau).
Vous pouvez remplacer les aïrelles par des griottes, ou tout simplement nature, et utiliser du sirop de grenadine pour imbiber vos biscuits.

Ajouter un commentaire



CHARLOTTE CHOCOLAT aïrelles

menthe et faisselle



Ingrédients

3 faisselles de 100 g
à 6 % de mg
120 g de chocolat
à fondre
80 g d'aïrelles en bocal
24 biscuits à la cuillère
20 cl de crème fleurette
1 feuille de gélatine
menthe

