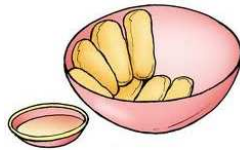


# RECETTE DE LA CHARLOTTE AU CHOCOLAT FAITE EN CLASSE



## Ingrédients :

6 pots individuels de mousse au chocolat  
une vingtaine de biscuits à la cuillère  
du lait  
deux cuillerées de chocolat en poudre



## Ustensiles :

une cuillère  
une assiette creuse  
un moule à charlotte

## Déroulement :

1. Remplir l'assiette creuse de lait et ajouter deux cuillerées de chocolat en poudre.
2. Tremper rapidement un à un les biscuits dans le lait chocolaté et les disposer verticalement sur la paroi du moule jusqu'à en faire le tour. De la même façon, couvrir le fond du moule et boucher les « trous » avec de petits morceaux de biscuits trempés.
3. Ajouter trois pots de mousse au chocolat. Bien étaler la surface à l'aide la cuillère.
4. Mettre une « couche » de biscuits trempés dans le lait sur la mousse au chocolat. A nouveau, boucher les trous avec de petits morceaux de biscuits.
5. Ajouter une nouvelle couche de mousse au chocolat avec les trois pots suivants.
6. Puis terminer par une couche de biscuits trempés.
7. Fermer le moule en appuyant légèrement sur le couvercle. (Un récipient à bords hauts et une assiette posée sur le dessus feront très bien l'affaire également.)
8. Laisser reposer 3 heures minimum au réfrigérateur.
9. Démouler sur un plat, servir immédiatement.
10. On peut décorer avec de la crème chantilly, des lamelles de fruits ou des copeaux de chocolat.



Bon Appétit !