

**Charlotte Mousse au Chocolat et dés de Poires**

**Recette pour 8 personnes (moule de 22cm) :**

- 8 oeufs

- 250g de chocolat noir

- 1 petite boite de poires au sirop

- 30 biscuits cuillers

Préparation :

Fondre le chocolat au micro-onde



Ajouter les jaunes d'oeufs battu à la fourchette



Bien mélanger dans un saladier



Monter les blancs en neige ferme et les incorporer à la préparation



Recouvrir votre moule à charlotte de papier alu

Tremper 5 biscuits cuillers dans le jus des poires

Placer au fond du moule



Verser un peu de mousse à chocolat de manière à recouvrir les biscuits

Prendre environ 14 biscuits et les placer tout autour du moule

Laver et couper en dés les poires

Disposer un peu de ces dés de poires sur la mousse au chocolat



Ajouter à nouveau de la mousse au chocolat et des dés de poires



Ajouter 5 biscuits trempés dans le jus des poires et les disposer sur la mousse choco



Ajouter à nouveau de la mousse au chocolat et des dés de poires



Ajouter 5 biscuits trempés dans le jus des poires et les disposer sur la mousse choco



Terminer avec de la mousse au chocolat puis disposer 5 biscuits cuillers



Recouvrir de papier alu et mettre au frais toute une nuit

Pour démouler, il suffit juste d'enlever le premier papier alu qui recouvre les biscuits et de placer une assiette sous le moule

Retourner le tout et enlever délicatement le papier alu restant

