



Total: 30min
Préparation: 20min



6 portion/s



ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:

Fouet
Spatule

Ingrédients

200 g chocolat noir
30 g eau
40 g sucre
6 oeufs
1 conserve poires au sirop
biscuits à la cuillère

Préparation

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel : 6 min à 37 degrés vitesse 3, 5 avec le fouet.

Mixer le chocolat 10 sec à vitesse 10. Racler les parois du bol. Ajouter l'eau et le sucre et chauffer 3 min à 50 degrés vitesse 1. Ajouter les jaunes et mixer 1 min à vitesse 3.

Incorporer délicatement les blancs à la préparation dans un saladier et réserver 1 heure au frigo jusqu'à ce que la mousse durcisse.

Faire le montage de la charlotte. Tremper rapidement les biscuits dans le sirop des poires (on peut y rajouter du rhum) et les disposer autour du moule. Mettre au fond une couche de mousse au chocolat puis des poires au sirop coupées en dés et des biscuits trempés. Renouveler l'opération jusqu'à remplissage du moule. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de déguster !!!



"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: [marie_c1000](#) Source: <http://www.espace-recettes.fr>