



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Charlotte glacée de Pâques .



Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 kg de Danette au chocolat noir
- 24 biscuits moelleux à la cuillère
- 25 cl de lait + 10 ml
- 3 c.à.s de cacao en poudre
- 50 g de Maïzena
- Petits oeufs de Pâques en chocolat et sucre

- Préparer un bol de cacao en poudre avec du lait froid
- Imbiber les biscuits à la cuillère de cette préparation
- Préparer et découper les biscuits pour remplir le fond et parois d'un moule
- Tapiser le moule de 22 cm de diamètre des biscuits imbibés
- Délayer au mixeur plongeant la Maïzena et les 10 ml de lait
- Porter à légers frémissements la crème dessert puis incorporer la Maïzena diluée
- Verser la crème au chocolat en laissant à découvert le haut des biscuits
- Mettre au réfrigérateur puis au congélateur
- 45 minutes avant de servir, décongeler et décorer des oeufs de Pâques

Améliorations futures :

- Pour une recette identique, préférer du Mont-blanc plus "compact" que la Danette
- Remplacer la crème au chocolat par de la mousse au citron (voir recettes sur le site)

