CHARLOTTE CHOCOLAT & GRIOTTES

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Réfrigération : 1 heure

- 1 sachet de biscuits roses de Reims « FOSSIER »
- 400 g de cerises
- 100 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 1 blancs d'œuf
- 2 baies de poivre long
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle

Faire fondre au bain-marie le chocolat avec le poivre et le beurre en petits morceaux jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse, laisser tiédir.

Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec la moitié du sucre puis incorporer le chocolat délicatement (sans le poivre).

Mettre 4 cercles individuels dans 4 assiettes de service, placer les biscuits de Reims à l'intérieur des cercles (leur couper la base à la hauteur voulue si nécessaire), déposer une couche de mousse au chocolat. Laisser prendre au moins 1 h au frais.

Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.

Les mettre dans une poêle avec la vanille et la cannelle, saupoudrer du reste de sucre, cuire 5 min à feu vif en remuant sans arrêt.

Au dernier moment, ajouter les cerises tièdes dans les charlottes. Retirer les cercles, servir immédiatement.