

Charlotte aux pommes sauce chocolat



Préparation : 30 min - Cuisson : 20 min - Attente : 8 h - Pour 6 à 8 personnes

10 pommes du limousin (golden) - 60 g de beurre demi-sel - 1 pincée de cannelle - 2 sachets de sucre vanillé - 20 biscuits à la cuillère - 25 cl de cidre brut - 2 cuillères à café de sucre roux - 4 feuilles de gélatine alimentaire - 150 g de chocolat noir - 2 cuillère à soupe de crème liquide

Epluchez, épépinez et découpez les pommes en tranches. Faites-les cuire à couvert dans une grande poêle avec le beurre, la cannelle et le sucre vanillé pendant 20 min (les pommes doivent être fondantes).

Faites chauffer le cidre et le sucre roux. Trempez-y les biscuits et tapissez-en le moule.

Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites bouillir 5 min le reste du liquide de trempage des biscuits. Ajoutez les feuilles de gélatine essorées entre vos mains. Versez le mélange sur les pommes. Mélangez et garnissez le moule. Couvrez au contact avec du film alimentaire, pressez et déposez un poids sur les pommes. Réservez au frais 8 h.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez la crème, mélangez.

Servez la charlotte démoulée sur un plat, parsemez de copeaux de chocolat et accompagnée de sauce au chocolat.