

Les ingrédients:

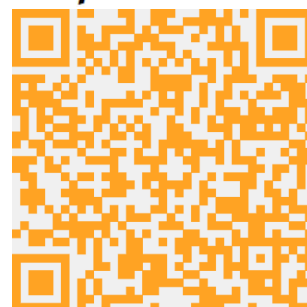
- 200 g de chocolat à cuisiner
- 6 oeufs
- 1 pincée de sel
- 30 boudoirs
- 1 boîte de poires au sirop

Comment faire:

1) Au moins 3 heures à l'avance, préparez la mousse au chocolat: Faites fondre le chocolat avec 4 cuillères à soupe d'eau. Mélangez énergiquement le chocolat fondu et les jaunes d'œufs. Battez les blancs des œufs en neige avec la pincée de sel. Incorporez les blancs à la préparation. Laissez la mousse au chocolat pendant 3 h au réfrigérateur. Quand la mousse au chocolat est prête, trempez les boudoirs dans le sirop des poires et mettez les dans le moule à charlotte. Alternez une couche de poires, de mousse au chocolat et de biscuits imbibés. Placez au réfrigérateur au minimum 3 h.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !