

Bûche Charlotte

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 28 boudoirs
- 1 bte de sirop de poires (compote)
- 3 œufs
- 100 g de chocolat
- 95 g de sucre
- 50 cl de crème liquide
- Rhum
- 5 feuilles de gélatine



Préparation :

- Faire une mousse au chocolat. Laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.
- Tremper les feuilles de gélatine 10 min.
- Filmer un moule à cake. Mettre les boudoirs trempés dans le jus de poires et le rhum.
- Mélanger la compote avec la gélatine égouttée et un peu de jus de poires tiède.
- Ajouter la chantilly bien ferme.
- Commencer à monter la bûche dans le moule à cake.
- Laisser reposer 6 h au réfrigérateur.