

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

Charlotte

24 biscuits secs
(par exemple, BN casse-croûte)
café
4 dl de lait de soja
100 g de chocolat noir
5 c. à s. de cacao
60 g de végétaline
6 c. à s. de maïzena
un peu de corn flakes

Couverture

100 g de margarine végétale
50 g de sucre glace
café fort
copeaux de chocolat

Huilez un moule d'une vingtaine de centimètres de diamètre, sur une douzaine de hauteur. Tremper un à un les biscuits dans du café et en tapisser le fond puis les parois du moule.

Mélanger la maïzena à un peu de lait de soja. Placer le reste dans une casserole, avec le chocolat en morceaux, la végétaline et le cacao. Porter à ébullition, verser la liaison au maïzena et cuire quelques instants encore en mélangeant vigoureusement, jusqu'à obtenir une crème très épaisse.

Verser la moitié de la crème dans le moule. Déposer par dessus une

couche de corn flakes puis recouvrir avec le reste de crème.

Mouiller à nouveau des biscuits pour refermer la charlotte. Vous pouvez, si vous préférez, piler les biscuits et les mélanger à du café, pour obtenir une couche homogène, plutôt que de disposer les biscuits un par un. A l'aide d'une roulette, découper soigneusement, le cas échéant, l'excédent de biscuits sur les bords du moule. Réfrigérer une nuit.

Le lendemain passer une lame autour du gâteau et le démouler sur un plat de service. Reconstituer le biscuit du haut du gâteau, le cas échéant. Préparer une crème en écrasant la margarine et le sucre, puis l'aromatiser en ajoutant une cuillère de café soluble, dilué dans quelques gouttes d'eau.

Étendre la crème au café sur les bords de la charlotte et au-dessus, décorer le tout de copeaux de chocolat. Déguster bien frais!