

CHARLOTTE AU CHOCOLAT ET AUX POIRES

par Carole EQUETER



30'

6h au *



6 pers.



Ingrédients:

- 200 g de chocolat noir en calets
- 40 g de beurre
- 4 œufs
- 1 boîte/100 g de biscuits (type Madeira®)
- 50 ml de rhum
- 100 ml d'eau
- 2 belles poires
- 1 c. à soupe de sucre impalpable (facultatif)

suite de la recette



Retrouvez les producteurs du Hainaut et leurs meilleurs produits de bouche sur www.hainaut-terredegoats.be et sur



Préparation:

1. Faites fondre doucement le chocolat noir avec le beurre.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. A l'aide d'un batteur électrique, montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils forment un bec d'oiseau. Ajoutez les jaunes au chocolat fondu et homogénéisez bien le tout.
3. Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation avec une spatule. Réservez.
4. Tapissez un moule (\pm 18 cm de diamètre) avec du papier sulfurisé ou du film alimentaire.
5. Dans une assiette creuse, mélangez l'eau avec le rhum et le sucre impalpable. Y imbiber brièvement les biscuits, un à un. Puis, disposez-les de manière à chemiser tout le tour du moule.
6. Epluchez les poires, tirez-en leur trognon et coupez-les en morceaux.
7. Versez la moitié de la mousse au chocolat dans le moule. Ajoutez la moitié des morceaux de poire. Ensuite, couvrez d'une couche de biscuits imbibés avec le sirop de rhum. Versez le reste de mousse et de poire. Puis, terminez par une couche de biscuits imbibés de la même manière que décrit précédemment.
8. Tapez doucement le fond du moule sur le plan de travail afin de tasser la préparation. Réservez au réfrigérateur durant 6 heures au minimum. Démoulez délicatement au moment de servir. Décorez éventuellement votre charlotte avec des copeaux de chocolat et du sucre impalpable.

Une pincée de science sur le poirier

Le poirier est cultivé dans nos régions depuis des temps immémoriaux. Soucieux de récolter des fruits répondant à ses exigences, l'homme pratique la greffe de ce fruitier. Cette technique de multiplication permet de dupliquer aisément les plants en préservant leurs caractéristiques. Plus précisément, en ne passant pas par le biais de la reproduction sexuée des plantes à fleurs, les cartes de l'information génétique ne sont pas rebattues, ce qui évite l'obtention d'éventuels plants moins intéressants pour l'homme; que ce soit d'un point de vue de la qualité ou de la quantité des fruits récoltés que des caractéristiques du fruitier en lui-même.

En effet, tant avec la greffe qu'avec le marcottage, ou encore, le bouturage, le plant obtenu est un clone, c'est-à-dire un jumeau identique, de l'individu sur lequel le greffon a été prélevé. A côté de cela, le pied recevant la greffe peut également être sélectionné en fonction de divers paramètres: adaptation au sol, résistance, taille, ... De cette manière, l'homme peut optimiser la culture de ce délicieux fruit.

Carole EQUETER

www.carole-equeter.com

