

# PETITE CHARLOTTE AUX POMMES ANTARÈS®, PAIN D'ÉPICES ET CHOCOLAT

## Ingrédients :

- 2 pommes Antarès®
- 120g de chocolat noir
- 180g de crème fraîche liquide entière
- 10g de beurre - 1càs de sucre en poudre
- 2 belles pincées d'épices à pain d'épices
- 1càs de miel liquide neutre
- 1 pain d'épices
- 1 cercle de pâtisserie d'environ 9 cm de diamètre et de 6 cm de haut

## Recette :

1) Commencez par réaliser la crème au chocolat. Cassez le chocolat en morceaux dans un petit saladier. Portez la crème à ébullition au micro-ondes, versez-la sur le chocolat et posez une assiette dessus. Attendez trois minutes puis mélangez bien à la cuillère.

2) Réservez au frais pendant deux bonnes heures puis battez vivement la crème.

3) Pelez puis coupez les pommes Antares en tout petits cubes. Mettez le beurre dans une poêle à feu assez vif et dès qu'il est bien fondu, ajoutez les dés de pomme et faites-les rapidement dorer. Ajoutez dès que les dés de pomme sont dorés ajoutez le sucre et les épices à pain d'épices et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le sucre ait fondu et enrobe bien les pommes. Laissez refroidir.

4) Taillez ensuite des bâtonnets de pain d'épices d'environ 1cm de large et d'1/2 d'épaisseur, leur longueur doit être un peu plus

grande que la hauteur de votre cercle. Taillez un disque de pain d'épices d'1/2cm d'épaisseur et du diamètre de votre cercle.

Couvrez votre cercle de film alimentaire en le laissant bien dépasser du moule. Posez au fond du cercle le disque de pain d'épices, puis tapissez les bords des bâtonnets de pain d'épices de manière à bien le couvrir.

5) Mélangez le miel avec 1càs d'eau chaude puis imbibezen légèrement le pain d'épices en utilisant un pinceau de cuisine.

6) Tapissez sur le fond une couche d'environ 1cm de pommes en tassant bien.

7) Mélangez le reste des pommes avec la crème au chocolat, n'insistez pas trop. Remplissez votre charlotte avec ce mélange. Mettez au frais au moins deux heures et si possible jusqu'au lendemain.

8) Décorez de quelques copeaux de chocolat juste avant de servir.



Crédit : Le verger de La Blotière®

<http://www.levergerdelablottiere.fr>