



# IGLOO CŒUR CHOCOLAT



Boudoirs



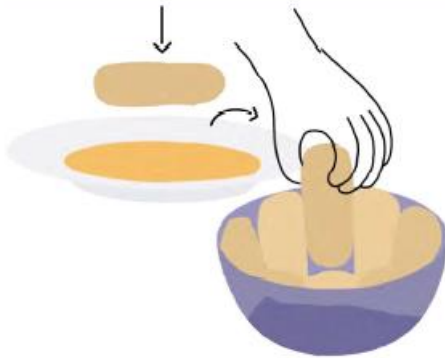
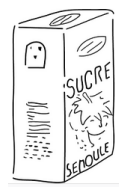
200 g de chocolat pâtissier



5 œufs



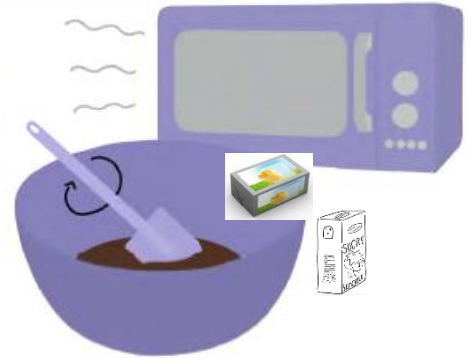
Jus d'orange



**1** Couvrir l'intérieur d'un bol de film alimentaire puis tapisser de boudoirs humidifiés dans le jus d'orange.



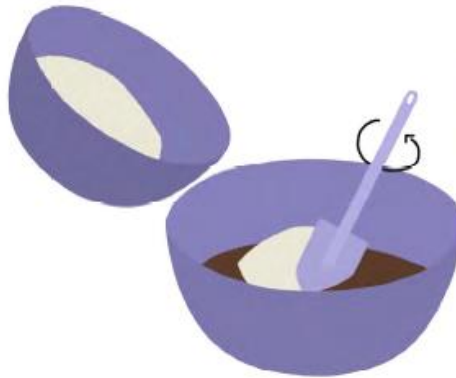
**2** Séparer les blancs d'œufs des jaunes, monter les blancs en neige ferme et réserver les jaunes.



**3** Faire fondre le chocolat pâtissier coupé en morceaux au microondes.



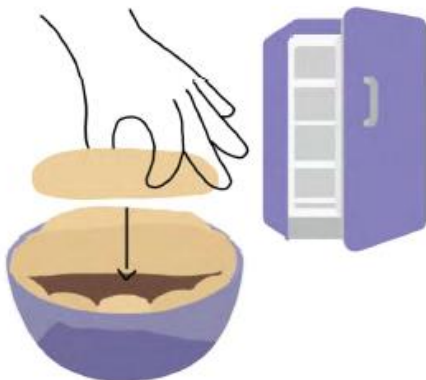
**4** Mélanger le chocolat fondu et les jaunes d'œufs.



**5** Incorporer délicatement les blancs en neige avec la spatule pour ne pas les casser.



**6** À l'aide d'une louche, garnir la charlotte de mousse au chocolat.



**7** Recouvrir d'une couche de boudoirs humidifiés et laisser refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur.



**8** Démouler délicatement la charlotte sur une assiette et enlever le film alimentaire.



**9** Saupoudrer de noix de coco râpée. Ajouter un morceau de boudoir pour faire l'entrée de l'igloo.