[](http://storage.canalblog.com/20/46/343234/37296887.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/93/66/343234/37296927.jpg)

INGREDIENTS POUR 6 CHARLOTTES:

\*Biscuits à la cuillère

\*200g de chocolat blanc

\*3 feuilles de gélatine

\*20cl de crème liquide

\*3 blancs d'oeufs

\*2 cs d'alcool Grand-Marnier ou kirsch

\*Coulis de framboises

PREPARATION:

Préparez un sirop d'imbibage avec du sucre+grand-marnier+eau à faire chauffer.Coupez les biscuits cuillère en deux et trempez-les dans le sirop d'un côté seulement.Disposez-les dans des mini-cercles...

[](http://storage.canalblog.com/47/78/343234/37297662.jpg)

Trempez dans un bol d'eau froide les feuilles de gélatine(10 min).Fondre au bain-marie le chocolat blanc avec le grand-marnier.Essorez la gélatine et l'incorporez au chocolat.

[](http://storage.canalblog.com/44/50/343234/37297715.jpg)

Battre au fouet la crème liquide en chantilly pas trop ferme avec 2 cs de sucre glace et incorporez-la également au chocolat blanc.Battre les blancs en neige et mélangez le tout ensemble délicatement.Déposez la mousse dans les cercles.

[](http://storage.canalblog.com/74/93/343234/37297745.jpg)

Placez au frigo 2h et démoulez...

[](http://storage.canalblog.com/01/27/343234/37297837.jpg)

Déposez un peu de coulis de framboise sur chaque charlottes...

[](http://storage.canalblog.com/26/98/343234/37297895.jpg)

Décorez de chantilly et placez au frais jusqu'à dégustation...

[](http://storage.canalblog.com/27/33/343234/37297949.jpg)

J'ai réalisée ces p'tites charlottes pour mon anniversaire,eh oui aujourd'hui j'ai 34 ans que le temps passe vite du coup je me suis fait plaisir ainsi qu'à mes proches...A bientôt,Mél.