

# Charlotte soyeuse chocolat & framboises

## RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



25 minutes



5 minutes



4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 1 boîte de biscuits\*  
Commingeois Vital
- 1 bouteille de jus de  
pomme local de la Grange  
d'Assé
- 200 g de palets de chocolat  
noir 58% Kaoka en vrac
- 400 g de tofu\* soyeux Soy
- 100 g de pistaches  
décortiquées non salées  
Damiano
- 1 barquette de framboises  
fraîches

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Faire fondre les palets de chocolat au bain-marie.
2. Concasser les pistaches.
3. Mixer le tofu soyeux avec le chocolat fondu, puis ajouter la moitié des pistaches et réserver.
4. Tremper les biscuits dans le jus de pomme et tapisser le fond et les cotés d'un moule à charlotte.
5. Verser la crème soyeuse au chocolat et recouvrir de quelques biscuits à la cuillère.
6. Couvrir d'une assiette et réserver au réfrigérateur pendant 3 heures.
7. Au moment de servir, décorer avec le reste des pistaches concassées et les framboises fraîches !

**Fenouil Sargé**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**Fenouil Université**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**Fenouil République**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**Fenouil Atlantides**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
4-6 avenue d'Hauouza  
02 85 29 29 69

**Fenouil Antarès**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Rond-point d'Antarès  
02 43 78 93 82