

COLLECTION  KLAXON

Une Charlotte au chocolat



Texte de

Mireille Messier

Illustrations de

Benoît Laverdière

★
★
★
Tôt ce matin-là, quand Charlotte se réveille, elle devine tout de suite qu'il se passe quelque chose de spécial. Une bonne odeur sucrée lui chatouille les narines. Pas de doute, papa mitonne un de ses fameux desserts.



- Qu'est-ce que tu prépares? demande Charlotte à son papa.
- Une charlotte au chocolat, lui répond-il fièrement.
- Une MOI au chocolat!?! s'exclame Charlotte, ravie.

– Pas tout à fait, explique son papa. Une charlotte, c'est aussi une sorte de gâteau...





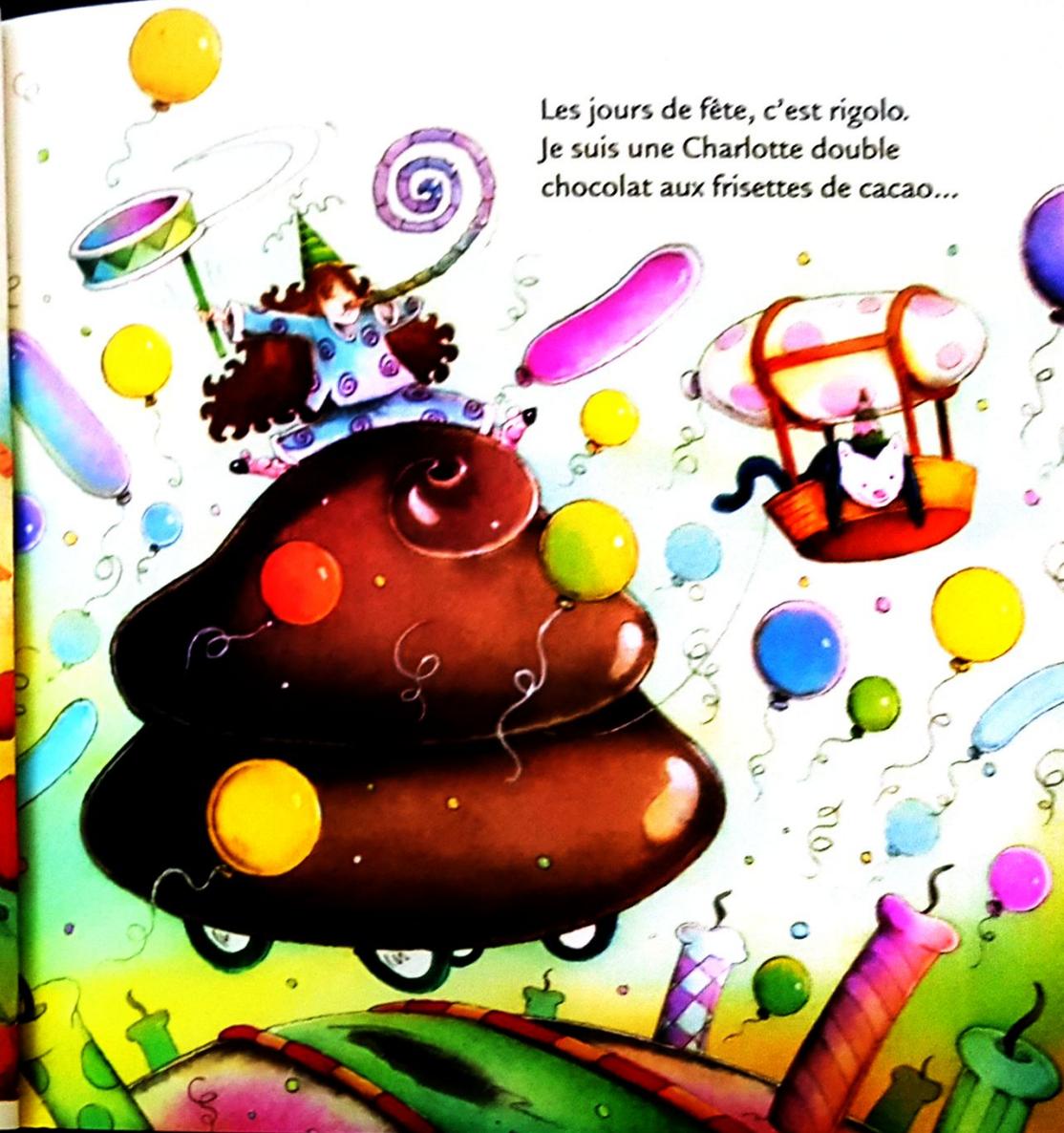
Mais Charlotte ne l'écoute déjà plus.
— J'ai le même nom qu'un dessert? Comme c'est croustillant!
Comme c'est délicieux! Et si j'étais vraiment faite de beurre
et de crème? Je me demande ce que ça donnerait...



Quand je marche à pas feutrés et que je
dis « merci » et « s'il vous plaît », je suis
une douce Charlotte au chocolat au lait.

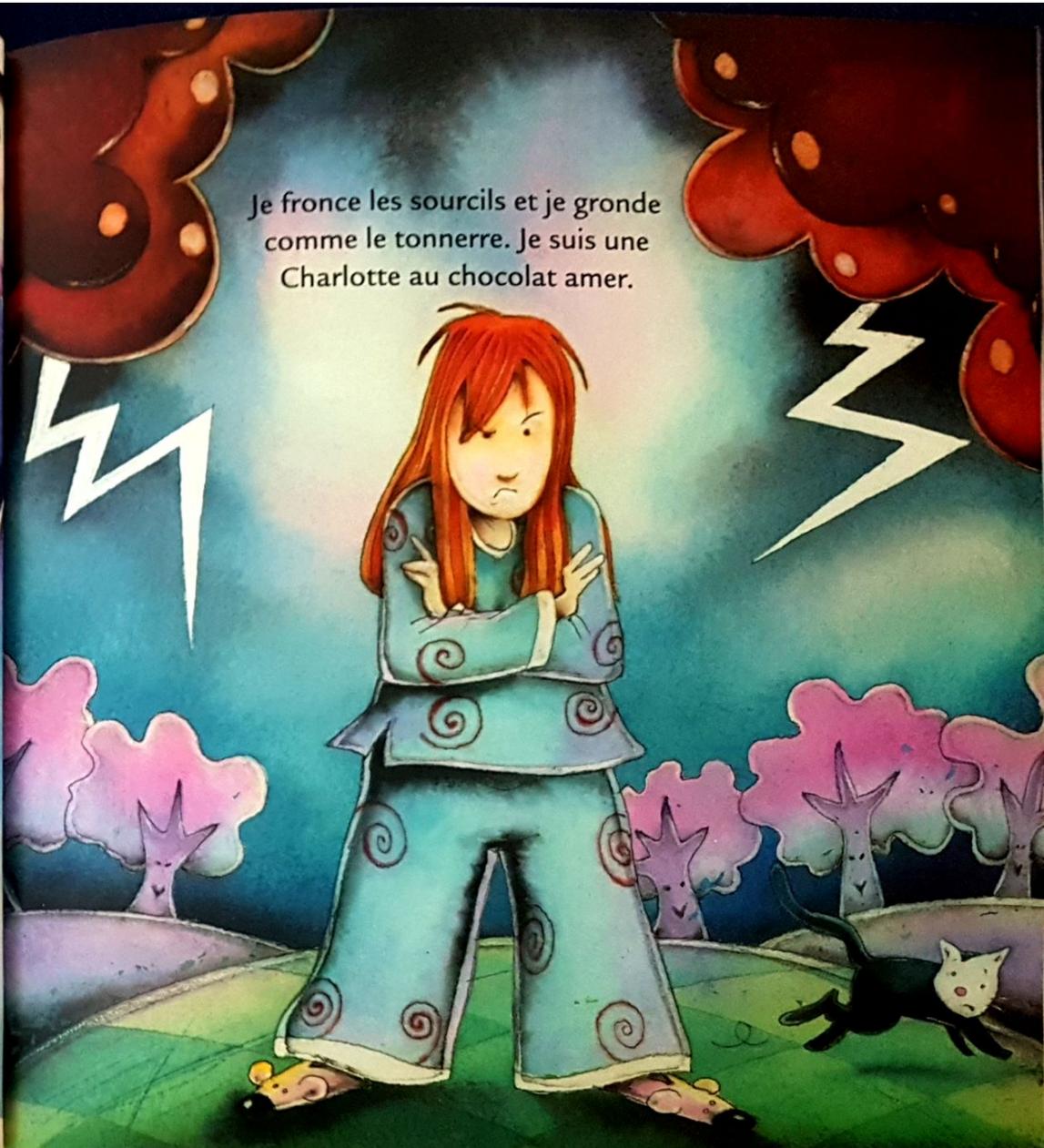


Les jours de fête, c'est rigolo.
Je suis une Charlotte double
chocolat aux frisettes de cacao...



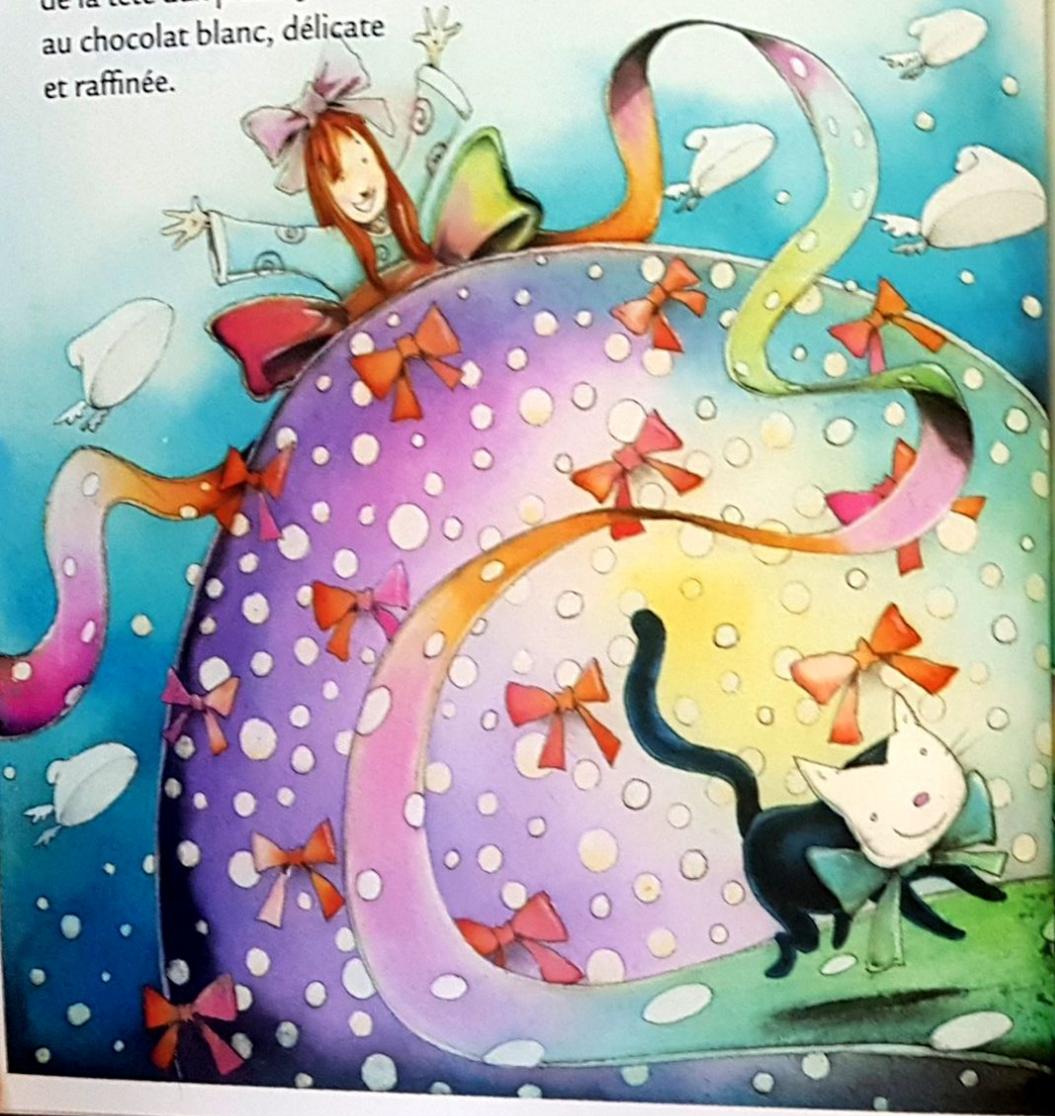


Quand je suis triste et inquiète,
je suis une Charlotte en mille miettes...

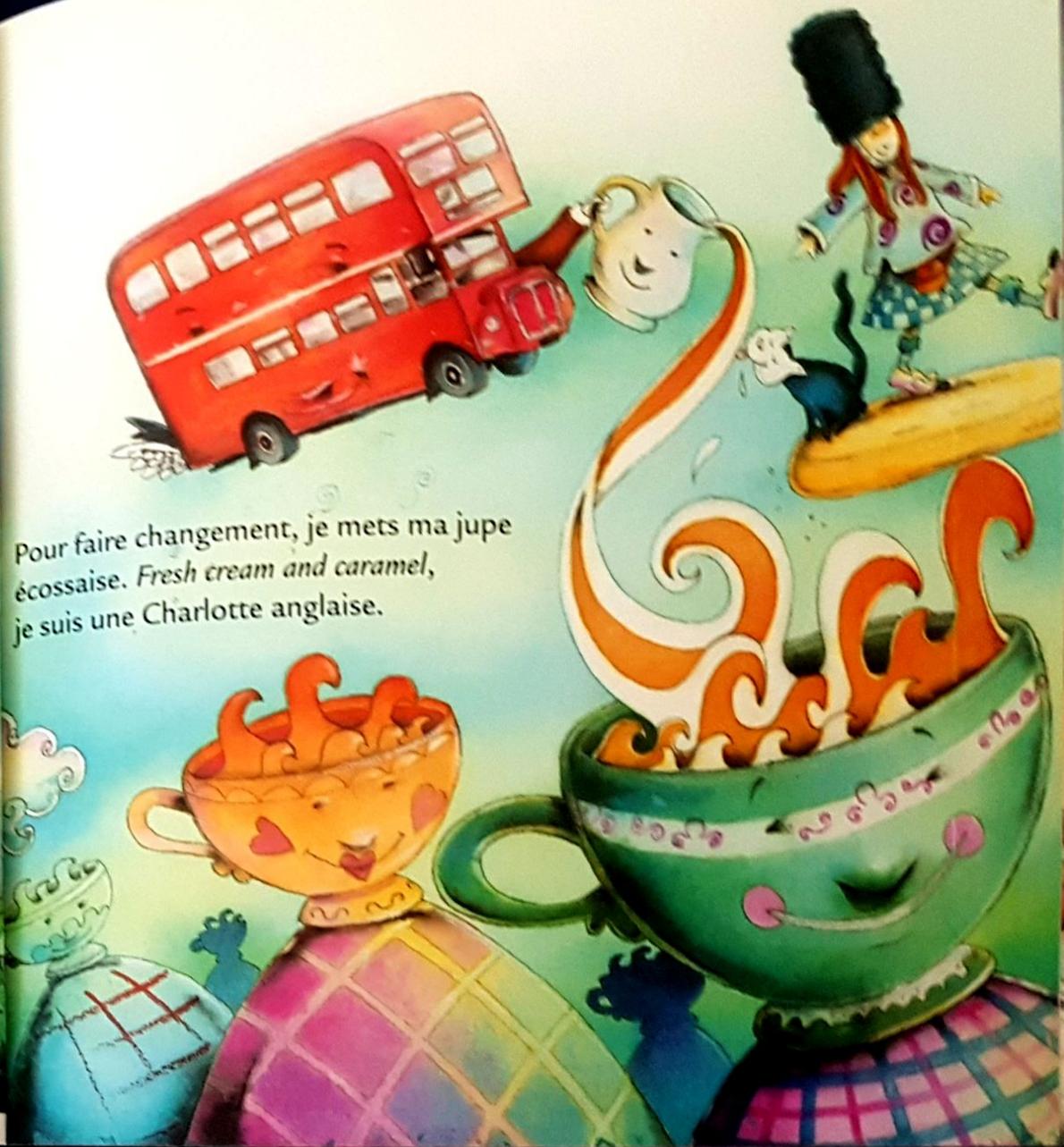


Je fronce les sourcils et je gronde
comme le tonnerre. Je suis une
Charlotte au chocolat amer.

Je mets mes boucles et mes rubans, et je me praline
de la tête aux pieds. Je suis une Charlotte
au chocolat blanc, délicate
et raffinée.



Pour faire changement, je mets ma jupe
écossaise. *Fresh cream and caramel,*
je suis une Charlotte anglaise.

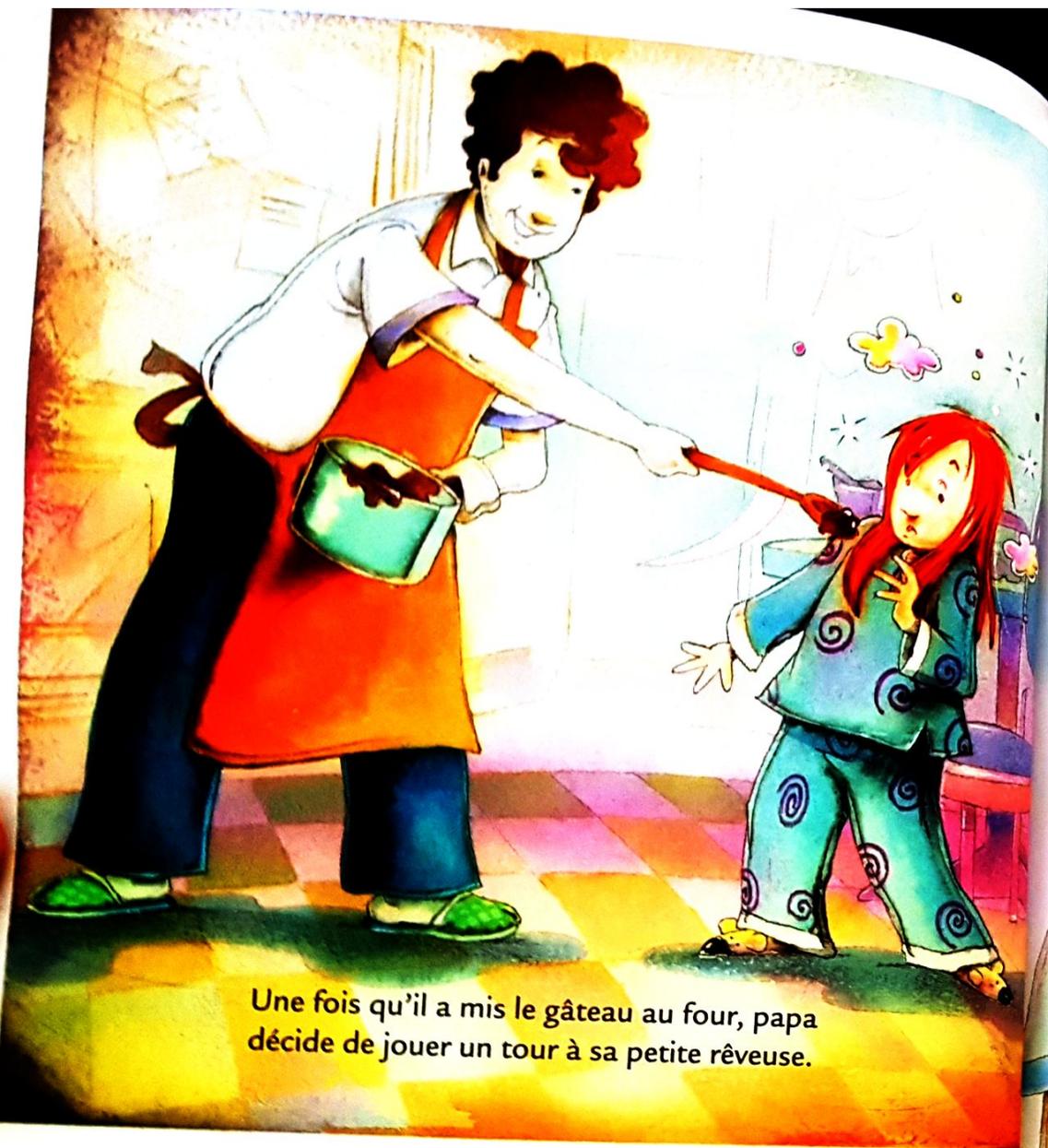




Au temps des mitaines,
des foulards et des joues
roses, je suis une
Charlotte au chocolat
chaud dans une tempête
de guimauves.



Le soleil darde ses chauds rayons d'été.
Je suis une rafraîchissante Charlotte à la crème glacée !



Une fois qu'il a mis le gâteau au four, papa décide de jouer un tour à sa petite rêveuse.

— Et maintenant, à quel genre de charlotte ressembles-tu ? demande-t-il sur un ton espiègle.

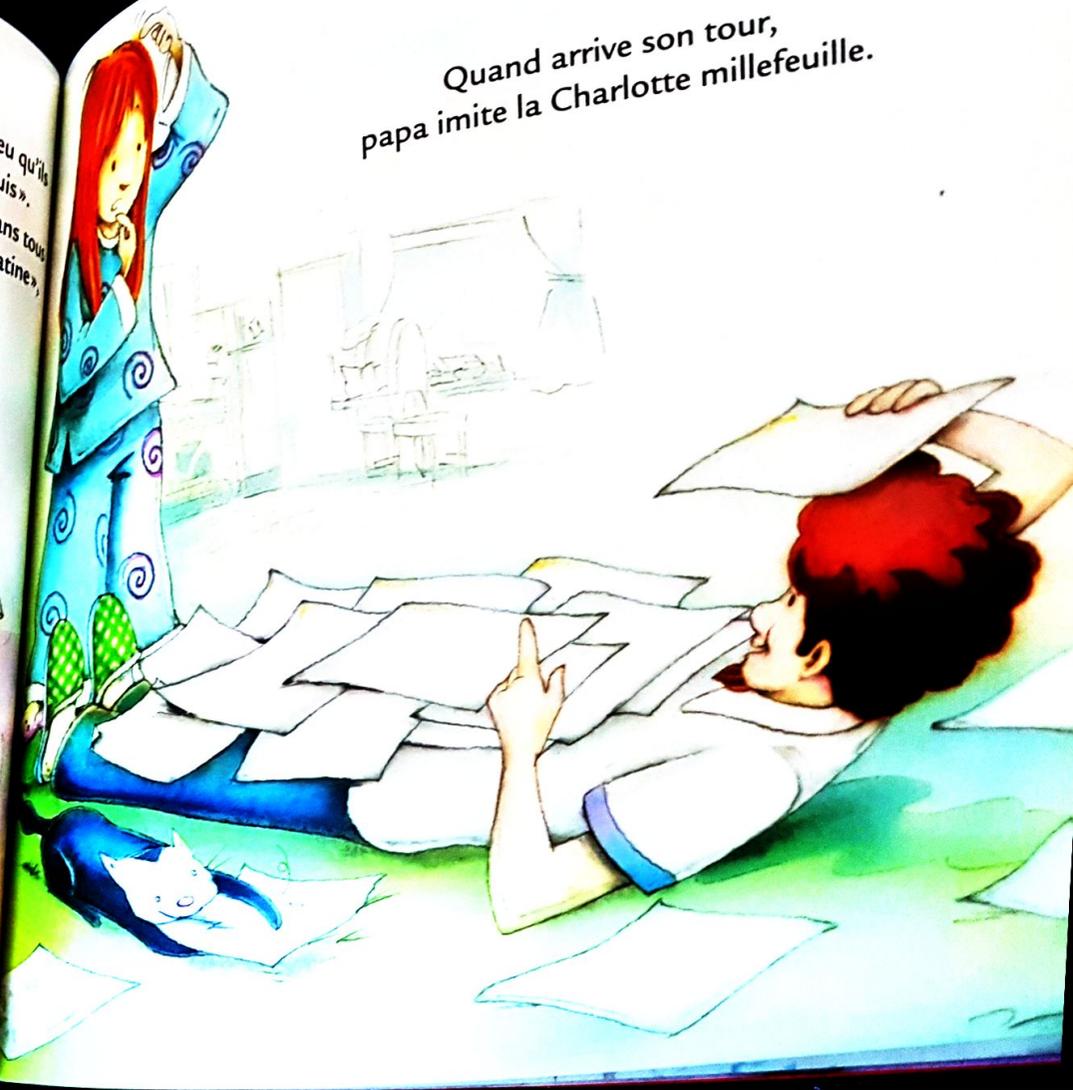
— Je suis une Charlotte à la barbe à papa !



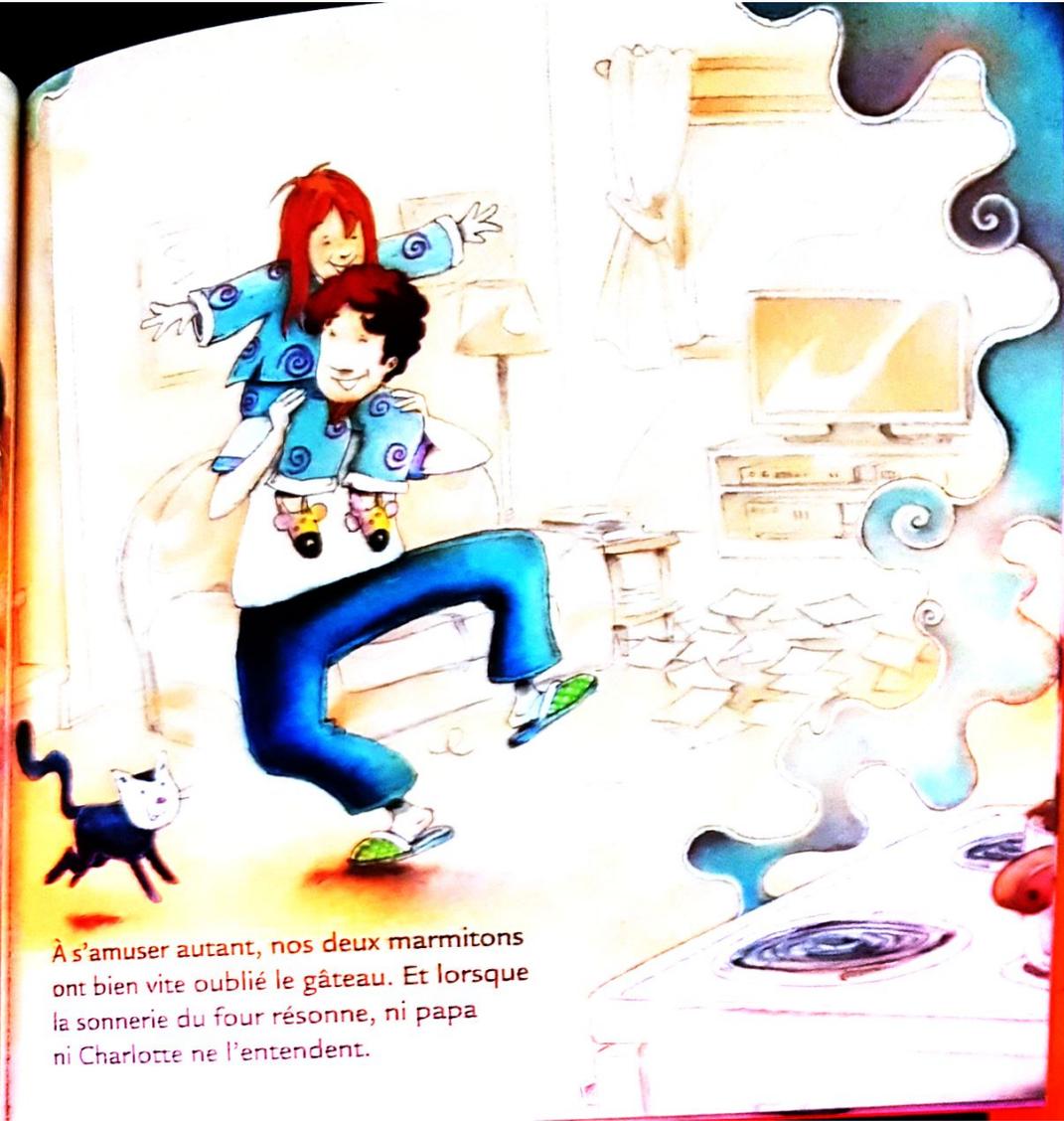
Puis, Charlotte et son papa inventent un drôle de jeu qu'ils nomment « Devine-quel-genre-de-charlotte-je-suis ».
Premièrement, Charlotte se trémousse dans tous les sens. « Tu es une Charlotte à la gélatine », devine papa.



Quand arrive son tour, papa imite la Charlotte millefeuille.



Mais leur Charlotte préférée,
c'est la Charlotte renversée...
qu'on sert sur le canapé!



À s'amuser autant, nos deux marmitons
ont bien vite oublié le gâteau. Et lorsque
la sonnerie du four résonne, ni papa
ni Charlotte ne l'entendent.

Une petite voix en provenance de l'escalier
les interrompt:
— Papa ! Ça sent le brûlé !
C'est Madeleine qui vient tout juste
de se réveiller.

— La charlotte ! s'écrie papa.
Mais il est trop tard...
— Ganache de ganache !
dit papa, dépité. Le dessert
est complètement ruiné !



- Nous pourrions en faire un autre, propose Madeleine.
- D'accord ! dit papa en remettant son tablier. Cette fois-ci, nous ferons des madeleines au miel !
- Des MOI au miel ! ? !
s'exclame Madeleine, ravie.



- Pas tout à fait, explique son papa. Une madeleine, c'est aussi une sorte de gâteau...



Une charlotte au chocolat

- 8 blancs d'œufs
 - 2 c. à soupe de poudre de cacao
 - 2 c. à soupe d'eau bouillante
 - 1 c. à thé d'extrait de vanille
 - 1 tasse de sucre
 - ½ tasse de farine blanche à gâteau
 - 1 pincée de sel
 - 1 c. à thé de crème de tartre
 - Glaçage au chocolat ou tartinade aux noisettes
 - Biscuits «doigts de dame» ou «langues de chat»
 - Mini-pépites de chocolat
- Moule à charlotte (ou moule à gâteau des anges)



1. Mélanger ½ tasse de sucre, la farine et le sel.
2. Dans un autre bol, mélanger la poudre de cacao, l'eau bouillante et la vanille jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
3. Dans un grand bol, battre les blancs d'œufs à haute vitesse (avec un mélangeur électrique) jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter la crème de tartre et ½ tasse de sucre, et continuer de battre jusqu'à ce que la mousse soit ferme.
4. Avec une spatule, ajouter graduellement le mélange de l'étape 1.
5. Ajouter graduellement le mélange de l'étape 2. Ne pas trop brasser!
6. Verser le tout dans le moule.
7. Faire cuire pendant environ 40 minutes à 350 °F.
8. Laisser refroidir la charlotte à l'envers, sur le comptoir (environ 90 minutes).
9. Démouler en décollant les bords avec une spatule.
10. Glacer ou tartiner le contour et le dessus.
11. Décorer le contour avec les biscuits et le dessus avec les pépites.
12. Enfin, l'étape la plus facile: manger la charlotte!

