



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 35mn

CHARLOTTE FRAMBOISES

INGREDIENTS:

Mousse Framboises :

500 g de purée de framboise
60 g de sucre (sirop)
60 g d'eau (sirop)
1 sachet de gélatine en poudre (6 g) ou 3 feuilles de gélatines
400 g de crème liquide
100 g de blancs
100 g de sucre
40 g d'alcool framboise

Sirop :

125 g de sucre
125 g d'eau
80 g de purée framboise
30 g d'alcool framboise

METHODE :

La Charlotte Framboise a l'avantage d'être issue d'un fruit apprécié de tous, et dont l'arôme naturel se suffit à lui-même !

Le biscuit cuillère doit être préparé un peu à l'avance, afin d'être complètement refroidi lors de son utilisation. Il faut prévoir de dresser deux fonds de biscuit de taille légèrement inférieur au cercle qui servira pour le montage de la Charlotte, ainsi qu'une bande de biscuit de 30 cm sur 10 cm, que l'on recoupera pour coller contre la paroi intérieur du cercle.

Mousse Framboise :

Commencez par mélanger les 60 g de sucre et d'eau dans une casserole. Remuez, puis portez à ébullition. Versez ce sirop dans la purée de framboise, mélangez, puis ajoutez la gélatine que vous aurez préalablement préparé suivant les indications contenues sur le paquet. Mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Montez la crème liquide en crème Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis mettez- la au réfrigérateur pendant que vous allez vous occuper des blancs d'œufs.

Montez les blancs en neige à l'aide du batteur électrique, et meringuez-les avec les 100 g de sucre semoule (voir « Meringue Française »).

Incorporez délicatement les blancs meringués à la Chantilly, versez et mélangez l'alcool de framboises dans la purée de fruits (facultatif), puis dans un dernier temps, incorporez délicatement le mélange Chantilly – Meringue à la purée de Framboises.

Sirop :

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole, et portez le tout à ébullition sur un feu moyen. Versez sur la purée de framboises, mélangez et ajoutez l'alcool de framboises (facultatif)



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Glaçage Fraise:

Faites fondre 200 g de confiture de fraises dans une casserole additionnée de 60 g d'eau. Dès les premiers bouillons, et si tout est bien fondu, retirez la casserole du feu. Passez le nappage ainsi obtenu dans une passoire assez fine au dessus d'un récipient, puis laissez refroidir avant utilisation.

Montage :

Prendre un cercle à entremet ou en faire un en carton souple comme indiqué dans la rubrique « Conseils », et le placer sur une plaque ou une assiette assez grande pour qu'il soit bien à plat.

A partir de la bande de biscuit cuillère, coupez des bandes de 3 cm de large, puis placez-les à l'intérieur tout autour et contre le cercle. Lorsque les bandes tiennent bien les unes au bout des autres, déposez un disque de biscuit au fond du cercle, et imbibe-le de sirop framboise. Par contre, n'imbibez pas les bandes.

Garnissez d'une couche de mousse framboise jusqu'en haut de la bande de biscuit, à l'aide d'une poche ou d'une cuillère, dispersez des framboises fraîches ou surgelées (suivant la saison) sur la crème, puis déposez un second disque de biscuit également imbibé de sirop à l'aide d'un pinceau souple. Terminez en garnissant le cercle de mousse jusqu'en haut, lissez à l'aide d'une palette, puis laissez la charlotte au réfrigérateur pendant 3 ou 4 heures.

Quand la Charlotte Framboise est bien prise, glacez le dessus de glaçage fraise, puis retirez le cercle.

Décorez avec quelques framboises fraîches par ci par là, accompagnées de petites grappes de groseilles. Quelques feuilles de menthe pour faire ressortir la couleur et le tour est joué.

Ne dites rien ! Et laissez vos convives féliciter le pâtissier du coin, avant de leur révéler que le Chef, c'est Vous !