

Charlotte aux figes vertes, mascarpone et huile d'olive



Pour 6 personnes

- 250 g de **pain brioché** ou de **pain viennois** ou d'un **pain de mie du boulanger** en tranches : le tout est d'avoir un pain doux mais pas trop sucré ni trop gras. S'il est un peu sec (pas complètement rassis quand même), c'est encore mieux.
- 750 g de **figes mûres à point** (variété verte, mais vous pouvez essayer avec des violettes aussi)
- 3 cuillères à soupe rases de **sucre**
- **cannelle** en poudre (au goût)
- 2 **sachets** de sucre vanillé
- 6 cuillères à soupe **d'huile d'olive douce et fruitée** de très bonne qualité (essentiel à la réussite de la recette)
- 5 cl de **banyuls** ou de **muscat** de Rivesaltes
- 3 cuillères à soupe de **miel d'acacia**
- 250 g de **mascarpone**
- 1 **yaourt** type brassé de 125 g
- 2 cuillères à soupe de **lait**
- 2,5 feuilles de **gélatine** alimentaire

1. Préchauffez le four à 240°C (therm. 8), position grill. Réservez pour le décor 2 figes sur les 750 g. Incisez-les autres en croix du côté du pédoncule, faites-les rôtir dans un plat à gratin avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 pincées de cannelle et 3 cuillères à soupe de sucre. Retirez lorsqu'elles sont légèrement caramélisées. Laissez tiédir dans le plat. Les figes vont rendre du jus. Récupérer ce jus et réservez les figes à part.

2. Mélangez le jus de cuisson des figes, le banyuls, le miel et le reste d'huile d'olive. Allongez de 5 à 7,5 cl d'eau afin d'obtenir un jus d'imbibage qui ne soit pas trop sucré.

3. Lissez mascarpone et yaourt ensemble. Faites ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Faites bouillir les 2 cuillères à soupe de lait et diluez dedans la gélatine essorée. Incorporez au mélange yaourt-mascarpone. Ajoutez une pincée de cannelle et le sucre vanillé.

4. Tapissez un moule à charlotte de film alimentaire en faisant largement dépasser sur les bords pour faciliter le démoulage.

5. Trempez rapidement et d'un côté seulement des tranches de pain brioché de 5 mm d'épaisseur environ. Tapissez ainsi le fond et les bords du moule à charlotte. Disposez ensuite la moitié de la crème au mascarpone, puis une couche de figues rôties coupées en gros morceaux. Remettez une couche de pain brioché imbibé de jus, puis une couche de crème, puis une couche de figues. Terminez par une dernière couche de pain brioché (cette dernière sera le fond de la charlotte après démoulage, veillez donc à sa solidité).

6. Couvrez de film alimentaire et glissez au moins 12 heures au frais. Démoulez juste avant de servir et garnissez des 2 figues restantes.

S'il vous reste du jus d'imbibage, allongez-le de miel, d'eau et d'un peu de Banyuls ou de Muscat, délayez 1 cc rase de maïzena et portez le tout à ébullition pour faire épaissir. Cela vous fera un délicieux nappage.

<http://www.nataliakriskova.com/article-35321473.html>

