

Charlotte aux framboises



Pour 6 personnes
Préparation : 45 minutes
Cuisson : 5 minutes
Réfrigération : 8h

Matériel

- un moule à charlotte de 20 cm de diamètre
- film alimentaire

Crème bavaroise aux framboises

- 150g de framboises fraîches
- 250g de framboises (idéalement, fraîche aussi ; à défaut, on peut utiliser des surgelées car elles seront mixées)
- 5 feuilles de gélatine (10g)
- 3 jaunes d'oeufs
- 50g de sucre semoule
- 10 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche liquide (entière)

Montage de la charlotte

- 20 biscuits de Reims (environ)
- 10 cl de jus d'orange (ou de jus de fruits rouges si vous préférez)
- 2 cs d'eau-de-vie de framboises

Touche finale

- 350g de framboises fraîches
- sucre glace

1. Avant de commencer, mettez la gélatine à ramollir dans un grand bol d'eau froide. Glissez une jatte et les fouets à chantilly de votre batteur au congélateur.

2. Préparation de la bavaroise

Portez le lait à frémissement dans une casserole. Pendant ce temps, blanchissez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Réservez les blancs pour une autre recette. Versez 1/3 du lait frémissant sur le mélange oeufs-sucre sans cesser de fouetter. Incorporez le reste de lait.

Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe. Ne laissez en aucun cas bouillir. Lorsque la crème nappe la cuillère (comme une crème anglaise), retirez aussitôt du feu. Ajoutez la gélatine essorée et continuez à remuer pendant 5 minutes pour faire refroidir la crème.

Mixez et passez au chinois 250g de framboises fraîches ou décongelées. Ajoutez le coulis de framboises à la crème. Réservez au frais quelques minutes, le temps de monter la crème liquide en chantilly, après avoir (bien sûr !) sorti les fouets à chantilly et la jatte du congélateur.

Incorporez délicatement la chantilly à la crème aux framboises à l'aide d'une spatule souple. Réservez à température ambiante le temps de monter la charlotte.

3. Montage de la charlotte

Garnissez le moule à charlotte de 2 ou 3 couches de film alimentaire que vous prendrez soin de faire dépasser largement sur les bords afin de faciliter le démoulage. Mélangez le jus de fruits et l'eau-de-vie de framboises dans un plat creux. Trempez les biscuits de Reims rapidement, sur les deux faces, un par un, avant de les disposer verticalement contre les bords du moule à charlotte (garnis de film alimentaire). Garnissez ensuite le fond du moule en coupant les biscuits en deux au besoin.

Sortez 150g de framboises fraîches. A l'aide d'une louche, versez une couche de bavaroise aux framboises. Disposez une couche de framboises entières, puis une autre couche de crème, puis une couche de framboises entières, puis une dernière couche de crème. Terminez par une couche de biscuits de Reims trempés dans le mélange de jus de fruits et d'eau-de-vie. Couvrez d'une assiette aux dimensions du moule à charlotte et glissez au frais au moins 8h.

4. Touche finale

Au moment de servir, démoulez la charlotte en retournant le moule sur une assiette de présentation. Garnissez le dessus et le tour de la charlotte des 350g de framboises prévus à cet effet. Saupoudrez d'un voile de sucre glace et servez immédiatement.



<http://www.nataliakrskova.com/article-charlotte-aux-ramboises-100-rose-53240084.html>