



La cuisine d'une marocaine à Montréal

Salam tout le monde,

Voici donc la fameuse charlotte mousse que j'ai fais pour la akika(baptême) de mon fils,un seule mot à dire délicieuse ,je L'ai trouvée sur le blog [d'oum koultoum](http://d'oum.koultoum) ,la seule modification que j'y ai apportée c que je n'ai pas mis le disque gélifié faute de temps,je vous fais un copie-coller de la recette avec mes modifications:



[Pour la mousse au citron :](#)

[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009



La cuisine d'une marocaine à Montréal

- 1 œuf
- le jus d'1/2 citron + le zeste
- 50g de sucre
- 20g de beurre
- 2 feuilles de gélatine
- 180 g de crème à 35% de MG

Pour la mousse aux fraises :

- 300g de fraises
- 2 blancs d'œufs
- 120 g de sucre
- 40ml d'eau
- 300 g de crème à 35% de MG
- 4 feuille de gélatine

Pour le décor :

- Des biscuits à charlotte
- 300g de fraises

Préparation:

Pour la mousse au citron :

Mélangez le jus de citron, son zeste, l'œuf, le sucre et le beurre et faites épaissir le tout au bain-marie (le fond du saladier ne doit pas toucher l'eau). Ajoutez la gélatine ramollie dans l'eau froide, laissez fondre la gélatine à feu doux.

Battez la crème en chantilly et incorporez la à la crème au citron froide sinon la crème risque de fondre.

Placez au congélateur.

Pour la mousse aux fraises :

Réduisez les fraises en purée. Portez à ébullition la gélatine ramollie.

Faites une meringue italienne, pour cela versez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition jusque 120°C (le sirop doit être à ébullition, une goutte posée sur un papier doit conserver sa forme et ne pas couler mais sans être dure).

Pendant ce temps montez les blancs d'œufs en neige. Versez le sirop de sucre bouillant sur les blancs d'œufs tout en continuant de fouetter jusqu'à refroidissement.

Ajoutez cette meringue à la purée de fraises.

Montez la crème en chantilly et ajoutez la au mélange.

Montage de la charlotte:

Dans un cercle de 26cm de diamètre, placez les biscuits sur tout le pourtour et dans le fond.

Versez la mousse aux fraises et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain démoulez et décorez de fraises et de raphia.



La cuisine d'une marocaine à Montréal



[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009