



CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES



A savoir : je n'ai pas utilisé la crème de Montersino (crème pâtissière + chantilly) mais une crème pâtissière à la crème fraîche, de plus, j'ai rajouté des éclats de framboises surgelées et des pistaches concassées pour décorer la biscuit charlotte, afin de lui donner un peu de couleur. J'ai utilisé un cercle en inox de 22cm de diamètre.

Vous pouvez préparer la crème et le sirop de ponçage la veille.

Ingrédients pour le biscuit cuillère : 135gr de blancs d'oeuf (environ 6), 125gr de sucre, 90gr de jaunes battus, 125gr de farine, une poignée de pistaches hachés et quelques framboises surgelées.

Mélangez les blancs et le sucre dans une petite casserole. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à atteindre 37°C: si vous n'avez pas de thermomètre, utilisez votre doigt : le mélange doit être tiède. Transférez le tout dans le bol du robot et montez avec le fouet jusqu'à obtenir un mélange bien monté. Ajoutez les jaunes et mélangez délicatement à la spatule, de bas en haut. Terminez avec la farine tamisé, toujours en mélangeant délicatement de bas en haut. Versez la pâte dans une poche à douille, avec douille lisse : formez 2 ronds de diamètre légèrement plus petit que celui du cercle inox et deux bandes pour former le contour de la charlotte. Saupoudrez les bandes avec les pistaches et les brisures de framboise. Enfournez 20 minutes environ à 190°C.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Pour la ganache au framboises et chocolat blanc : 200gr de purée de framboises, 200gr de chocolat blanc.

Dans une petite casserole, chauffez la moitié de la purée, ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux et mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu. Enfin, ajoutez la purée restante, froide.

Pour la crème pâtissière à la crème fraîche : 400ml de crème liquide entière, 600ml de lait entier, 1 gousse de vanille, 4 oeufs entiers, 80gr de farine (ou Maïzena), 300gr de sucre, 1 pincée de sel.

Versez le lait, la crème et la vanille fendue dans une petite casserole et portez presque à ébullition. Pendant ce temps, dans une autre casserole fouettez les œufs avec le sucre et le sel. Ajoutez ensuite la farine (ou la Maïzena) et fouettez encore, puis ajoutez le lait d'un seul coup à travers une passoire. Mettez sur feu doux et mélangez jusqu'à ce que la crème épaississe. Transférez-la dans un bol et couvrez à contact avec du papier film. Une fois tiède, réservez au réfrigérateur.

Pour le sirop de ponçage : 50gr d'eau, 50gr de sucre, 15gr de liqueur à la vanille.

Portez à ébullition l'eau et le sucre. Quand le sucre a fondu, laissez refroidir, puis ajoutez la liqueur.

Pour décorer : myrtilles et framboises fraîches, 2 feuilles de menthe, une gousse de vanille.

MONTAGE

Placez une bande de papier cuisson dans le cercle inox. Déposez un disque de biscuit cuillère sur le fond et la bande aux pistaches et framboises tout autour. Badigeonnez le fond de sirop (pas le bord), puis ajoutez une couche de crème pâtissière (environ moitié). Versez la ganache froide et ajoutez quelques fruits rouges (moi, je les ai oubliés !). Couvrez avec l'autre disque de biscuit, badigeonnez de sirop et couvrez avec la crème pâtissière. Réservez la charlotte au congélateur pendant au moins 2 heures, puis décerclez et laissez-la décongeler au réfrigérateur. Décorez-la avec de la crème pâtissière, dans une poche à douille avec douille cannelée. Avant de servir, terminez la décoration avec les fruits frais, la menthe et la vanille.