

# Charlotte pistache framboise et fraise

Empreintes BOUDOIRS



©2013 PHOTO C

Vous aurez besoin de matériel:

- Empreintes Boudoirs
- 1 toile Silpat®
- Cercle inox
- 1 plaque alu perforée
- poche à douille + douille déco
- Cook'in®

**Autour de ma table©**

<http://www.autourdematable.com/>

Recette réalisée pour 4 cercles de 8 cm- ht 5 cm

**Ingrédients pour les boudoirs pistache au Cook'in®:**

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 3 cuillères à café de pâte de pistaches (Gourmandises®)
- 1 pointe de colorant vert (Gourmandises®)
- 100 g de farine
- 2 g de levure chimique (1 cuillère à café rase)

**Ingrédients pour la mousse framboise :**

- 200 de purée de framboises (Gourmandises®)
- 70 g de crème fouettée (prévoir un peu + pour la déco)\*\*
- 50 g de blanc d'œuf
- 30 g de sucre
- 30 g d'eau
- 6 g de gélatine en poudre ou réhydratée

**Pour la décoration:**

- 12 fraises coupées en 2
- chantilly \*\*
- cerises du jardin
- fruits rouges
- éclats de pistaches (Gourmandises®)
- feuille de menthe du jardin
- sucre glace anti humidité (Gourmandises®)

Les boudoirs pistache au Cook'in®:

La recette permet de réaliser 2 x 21 boudoirs mais nous n'aurons besoin que de 21 boudoirs. C'est une base de génoise pour un biscuit moelleux. Placer le fouet sur les lames. Dans le bol, verser les œufs et le sucre. Blanchir 5 min/40°C/vit 5. Oter le verre doseur, ajouter la pâte de pistache et le colorant. Mélanger sans chauffer 2 min/vit 5. Verser la farine et la levure tamisées ensemble. Mélanger rapidement 15 sec/vit 3. Préchauffer votre four à 210 C (th. 7) et placez les empreintes boudoirs sur la plaque perforée. Dresser la préparation dans les empreintes. Saupoudrer de sucre cristal ou sucre glace. Faites cuire à 210 C (th. 7) pendant 8 min. Laisser tiédir avant de démouler.

Poser les biscuits sur la grille fleur. Parer les 4 cercles de feuilles rhodoïd à l'intérieur. (pas obligatoire mais plus pratique pour le démoulage). Poser sur la petite plaque alu recouverte de la petite Silpat A4 (je l'appelle comme ça vu sa taille). Couper les boudoirs en 2 et placer sur le pourtour, ils s'emboîtent très bien, j'ai utilisé en tout 4 boudoirs et demi par cercle. Volontairement, je n'ai pas mis au fond pour avoir un peu plus de mousse que de biscuits.

La mousse à la framboise:

Mettre la purée de framboise dans un cul de poule. Monter la crème au batteur (j'en ai battu un peu plus, pris mes 70 g et au reste incorporé un peu de sucre glace et réserver en poche à douille au frais pour la déco). Incorporer à la purée avec la spatule. Monter le blanc en neige et simultanément faire un sirop avec l'eau et le sucre. Incorporer au blanc et fouetter encore au moins 3 min. Ajouter la gélatine réhydratée et fondue 5 sec au micro onde. Incorporer la meringue au premier mélange. Dresser dans les 4 cercles à la poche à douille, couper des fraises en 2 et enfoncer légèrement 2 moitiés. Puis placer en 4 sur le dessus ainsi que la chantilly et les fruits rouges. Placer au congélateur jusqu'au lendemain. (les fraises déco n'ont pas trop aimé).

Le dressage :

Sortir 2h00 avant sans démouler, placer au réfrigérateur. Poser les charlottes dans leurs assiettes respectives, retirer les cercles en inox ... Terminer la déco... puis retirer la feuille de rhodoïd au moment de servir. Poser la feuille de menthe... Saupoudrer de sucre glace anti humidité... (j'ai essuyé la cerise). J'ai accompagné mes charlottes de "tubes" garnis de chantilly framboises... (les restes, pas de gaspillage)

On les trouve les produits (Gourmandises®) ici :

**Sucre anti humidité :** <http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=318>

**Purée de Framboises :** <http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=104>

**Colorant :** directement en atelier ou <http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=155>

**Pâte de pistache :** directement en atelier ou <http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=72>

**Eclats de pistaches :** <http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=188>

[www.gourmandises-guydemarle.com](http://www.gourmandises-guydemarle.com)

N'oubliez pas de renseigner le code BEA05248.