

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CHARLOTTE A LA MOUSSE DE FRAMBOISE**

**pour 8 personnes : un cercle métallique 20cm de diamètre et 4,5cm de hauteur**

**Le biscuit :**

**3 oeufs (blancs et jaunes séparés) - 100g sucre en poudre - 80g farine et 20g maïzena tamisées - sucre glace -**

**Préchauffer le four à 180° (th.6). Battre au fouet électrique les blancs d'oeufs avec le sucre pour obtenir une texture de meringue. Incorporer délicatement les jaunes d'oeufs à la spatule. Ajouter la farine et la maïzena. Mélanger délicatement. Etaler sur flexipat la moitié de la pâte, saupoudrer de sucre glace. A l'aide d'une poche munie d'une douille Ø 12, mouler dans moule à mini-éclairs, saupoudrer de sucre glace. Enfourner et cuire 10 à 12 minutes. Démouler au bout de 10 minutes de refroidissement.**

**Le sirop :**

**5cl d'eau - 60g sucre en poudre - 2/3 cuillère à soupe de kirsch -**

**Porter à ébullition l'eau, le sucre. Laisser refroidir, ajouter la liqueur. Réserver.**

**La mousse :**

**200g pulpe de framboise - 65g sucre en poudre - 2 feuilles de gélatine - 200g crème fraîche liquide froide**

**Tremper la gélatine dans l'eau froide dans un bol. Tiédir la moitié de la purée, essorer la gélatine et l'incorporer hors du feu à la purée. Ajouter l'autre moitié afin de refroidir. Battre la crème froide au fouet électrique jusqu'à une consistance mousseuse. Mélanger délicatement à la préparation précédente.**

## **Montage :**

**Sur un plateau, disposer un carton doré, puis poser le cercle. Entourer l'intérieur avec du rhodoïd. Couper les biscuits à la cuiller au 1/3. Les placer face bombée contre le rhodoïd. Découper un cercle dans le biscuit rectangulaire qui s'incrusterà dans le cercle formé par les biscuits à la cuiller. Imbiber de sirop le biscuit et légèrement en remontant les biscuits cuiller. Verser la mousse de framboise.**

**Entreposer au réfrigérateur.**

## **Glaçage :**

**250g pulpe de framboise - 50g sucre en poudre - 1/4 jus de citron - 2cl d'eau - 2 feuilles de gélatine -**

**Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Mélanger la pulpe, le sucre, le jus de citron, l'eau. Chauffer le coulis. Essorer la gélatine entre vos doigts, la mettre dans le coulis, fouetter. Laisser refroidir à température ambiante.**

**Couler sur la mousse froide. Remettre au réfrigérateur.**

**Déco : ne pas faire comme moi, j'ai oublié de masquer les coulures au moment du démoulage avec un ruban qui aurait fait le petit + "pro". Vous pouvez décorer de framboises fraîches le dessus.**