



CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES DE P.H.

Pour 8 à 10 personnes

Biscuits cuillère : 120g jaunes d'oeufs – 85g sucre en poudre – 90g blancs d'oeufs – 55g farine T.55 -

Q.S sucre glace -

Compote de fruits rouges : 4g gélatine en feuilles – 1 sachet de fruits rouges Picard – 50g sucre en poudre -

Crème de mascarpone à l'huile d'olive : 6g gélatine en feuilles – 75g crème fraîche liquide – 90g sucre en poudre – 2 grosses gousses de vanille – 26g huile d'olive verte, fruitée, bio – 375g mascarpone -

Finition : confiture de fraises – fraises, framboises, myrtilles, groseilles -

Les biscuits cuillère : fouetter les jaunes d'oeufs avec 50g de sucre pendant 5 minutes. Monter les blancs en neige ferme en y incorporant le sucre restant. Ajouter les jaunes d'oeufs avec la farine tamisée en soulevant délicatement.

Préchauffer le four chaleur tournante à 210° (th.7).

Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Verser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse 10. Façonner 2 cercles de 20cm de diamètre, puis des biscuits longs de 10 cm. Poudrer de sucre glace. Attendre 5 minutes puis saupoudrer à nouveau.

Enfourner une plaque et cuire 6 minutes. Sortir, enfourner la 2ème plaque. Laisser refroidir. Les retourner sur un papier sulfurisé et décoller délicatement le papier.

La compote : tremper dans l'eau froide la gélatine pendant 20 minutes. Dans une poêle verser les fruits rouges surgelés, ajouter le sucre, remuer. Laisser cuire 5minutes. Retirer du feu, ajouter la gélatine bien essorée dans les mains. Mélanger. Tapisser un moule à manqué de 18cm de diamètre de film alimentaire en débordant du moule. Verser la compote. Recouvrir du film, entreposer au réfrigérateur.

Crème de mascarpone : mettre à tremper dans l'eau froide la gélatine pendant 20 minutes. Porter à ébullition la crème liquide avec le sucre, les gousses de vanille fendues en deux et grattées. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 20 minutes.

Retirer les gousses de la crème. Fondre la gélatine bien essorée dans les mains dans la crème, mélanger. La verser dans le bol du mixeur muni du fouet. Battre en ajoutant l'huile d'olive puis le mascarpone en 3X. Le mélange doit être homogène.

Tapisser de film alimentaire en débordant un cercle de 20cm de diamètre et 5cm de hauteur posé sur un plateau. Garnir le fond avec un disque de biscuit. Etaler 1/3 de la crème mascarpone, poser délicatement la compote de fruits rouges. Recouvrir du 2ème tiers de crème en l'étalant, poser le 2ème biscuit. Recouvrir avec le restant de crème. Fermer le film. Entreposer au congélateur.

Finition : Ôter le cercle et le film. Poser la charlotte sur un plat et l'entreposer 2h00 au réfrigérateur. Sortir du réfrigérateur. Badigeonner le dessus (une couche pas trop épaisse) et le tour (très légèrement) de confiture de fraises. Couper en 2 les biscuits cuillère, les répartir tout autour de la charlotte, côté coupé en bas. Décorer de fruits rouges, pour moi des fraises et des petites feuilles de menthe fraîche.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr