



CHARLOTTE AUX FRAISES ET PISTACHES

A savoir : j'ai utilisé un cercle inox de 23cm de diamètre, du coup j'ai dû adapter les quantités de la mousse aux fraises. Sur le blog où j'ai trouvé la recette, il y a toutes les étapes en photo : c'est pratique si quelques passages ne sont pas clairs.



Ingrédients pour le sirop à la crème de fraises : 60gr de sucre, 60gr d'eau, 3 c. à soupe de crème de fraises (ou autre liqueur à la fraise).

Portez l'eau et le sucre à ébullition, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Laissez refroidir, puis ajoutez la crème de fraises.

Ingrédients pour les biscuits à la cuillère : 2 oeufs, 50gr de sucre semoule, 50gr de farine, 20gr de poudre d'amandes.

Allumez le four à 180°C. Montez les blancs en ajoutant le sucre graduellement, jusqu'à obtenir le "bec d'oiseau" (ils doivent former un bec d'oiseau sur le fouet). Ajoutez les jaunes et montez à vitesse réduite pendant 20 secondes. Enfin, incorporez la farine et les amandes, mélangez délicatement à la spatule. Transférez la pâte dans une poche à douille avec douille unie et formez deux ronds de 21cm, sur du papier sulfurisé. Enfournés 17 minutes où jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Ingrédients pour le biscuit Joconde à la pistache : 100gr de poudre d'amandes, 100gr de sucre glace, 30gr de farine, 3 oeufs, 100gr de blancs d'oeuf (environ 3), 20gr de beurre fondu, 20gr de sucre semoule, 30gr de pâte de pistache, colorant alimentaire vert (facultatif), confiture de fraises (Rigoni di Asiago pour moi).

Mélangez la poudre d'amandes, le sucre glacé et la farine tamisés, la pâte de pistaches, le colorant et les 3 oeufs entiers. Ajoutez ensuite le beurre fondu. Montez les blancs en neige avec le sucre jusqu'à obtenir le bec d'oiseau, puis incorporez-les délicatement à la pâte. Versez le tout dans un moule de 24x34cm (j'ai utilisé le Flexipat qui mesure 33,5x23,5cm). Enfourez 10/12 minutes à 200°C.

Une fois réfroidi, coupez le biscuit en 4 bandes dans le sens de la largeur (j'ai obtenu 4 bandes d'environ 8cm de large sur 23,5cm de long) et imbibe-les de sirop. Etalez ensuite la confiture de fraises sur une 1ère bande, couvrez avec une 2ème et répétez l'opération pour toutes les bandes. Enveloppez le tout dans du papier film et réservez 2 heures au réfrigérateur.

Ingrédients pour la mousse aux fraises : 230gr de fraises mixées en purée, 9gr de gélatine alimentaire, 48gr de sucre semoule, 330ml de crème fleurette. Pour la meringue italienne : 33gr de blancs d'oeuf (1 moyen), 66gr de sucre semoule, 33gr d'eau.

Préparez la meringue italienne : portez à ébullition l'eau et le sucre. Quand le sirop atteint 110°C commencez à monter le blanc. Quand le sirop atteint 117°C versez-le sur le blanc en continuant à le monter, jusqu'à refroidissement.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Montez la chantilly.

Chauffez un tiers de purée de fraises et ajoutez la gélatine ramollie : mélangez jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue. Ajoutez la purée restante puis, la chantilly petit à petit en mélangeant avec un fouet. Terminez en incorporant la meringue italienne.

Montage et finition : fraise, gélatine pour nappage, confiture de fraises.

Découpez les bandes de biscuit joconde de 1cm environ et dressez-les dans le cercle inox en les "collant" entre elles avec la confiture de fraises. Coupez les bouts qui dépassent le cercle avec un couteau.

Posez un cercle de biscuit à la cuillère sur le fond et badigeonnez-le, ainsi que le pourtout, de sirop. Versez la moitié de la mousse aux fraises, puis déposez le deuxième cercle de biscuit cuillère. Imbibe-les de sirop et terminez avec la mousse. Réservez au congélateur pendant 3 heures, puis décerclez et laissez décongeler au réfrigérateur.

Disposez les fraises sur le dessus de la charlotte et nappez-les de gélatine. Laissez reposer au réfrigérateur au moins deux heures avant de servir.