

# Charlotte fraise, vanille & chocolat

## Préparation

1. J'ai utilisé la vanille Norohy & le chocolat Caraïbes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.
3. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer.
4. Finissez en incorporant délicatement la farine tamisée à la maryse.
5. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10 à 12mm de diamètre.
6. Pochez (sur une plaque recouverte de papier sulfurisé) une cartouillère (en deux fois pour avoir suffisamment de biscuit pour pouvoir faire le tour de votre cercle) et deux cercles de biscuit de 22cm de diamètre (en fonction de la taille du cercle que vous allez utiliser pour le montage).
7. Saupoudrez une première fois de sucre glace, attendez deux minutes et saupoudrez-les une seconde fois.
8. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 10 minutes (le biscuit doit remonter quand on enfonce un doigt dedans, mais il doit être bien moelleux).
9. Quand il sort du four, mettez le biscuit sur une grille et laissez-le refroidir.
10. Quand il est froid, disposez la cartouillère sur le pourtour du cercle et un biscuit dans le fond.
11. Le confit de fraises : de fraises 2 cuillères à soupe de sucre 1 filet de jus de citron Equeutez et découpez les fraises, ajoutez le sucre et le citron et faites cuire sur feu doux.
12. Quand c'est cuit, mixez pour un résultat bien lisse et conservez au réfrigérateur.
13. Le crémeux chocolat noir : de lait entier de crème liquide entière de jaunes d'œufs de sucre semoule de chocolat noir Caraïbes ou un chocolat à 65/70% de cacao Faites chauffer le lait et la crème.
14. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez le liquide chaud dessus en mélangeant bien.
15. Reversez dans la casserole et faites cuire à la nappe en remuant sans arrêt, jusqu'à 83°C.
16. Versez ensuite la crème obtenue sur le chocolat, et mixez avec un mixeur plongeant pour obtenir une bonne émulsion.
17. Filmez le crémeux au contact et placez au réfrigérateur jusqu'au montage.
18. La mousse à la vanille : de gélatine de lait entier ou de vanille de sucre semoule de jaunes d'œufs de crème liquide entière (à 35% de matière grasse) Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
19. Portez à ébullition le lait avec les grains de vanille.
20. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
21. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
22. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.
23. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
24. Laissez refroidir la crème.
25. Quand elle est à environ 35°C, battez la crème liquide bien froide en chantilly pas trop ferme.
26. Quand la crème anglaise est à 30°C environ, ajoutez dedans une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.
27. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange pour obtenir la mousse.

28. Passez immédiatement au montage.
29. Montage : Etalez environ 1/3 du confit de fraises sur le biscuit.
30. Ajoutez ensuite la moitié de la mousse, puis des points de crémeux chocolat à l'intérieur.
31. Ajoutez le deuxième biscuit, et à nouveau 1/3 du confit de fraises.
32. Versez le reste de la mousse vanille, puis à nouveau des points de crémeux chocolat dans la mousse.
33. Lissez la surface puis placez au réfrigérateur 3 à 4 heures minimum.
34. La chantilly vanille & la déco : de crème liquide à 35% de matière grasse de sucre glace Un peu d'extrait ou poudre de vanille Quelques fraises Les restes de confit de fraise et de crémeux au chocolat Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace et la vanille.
35. Pochez-la sur la charlotte (j'ai utilisé une douille saint honoré) et décorez avec les restes de confit de fraises, de crémeux chocolat et quelques fraises fraîches avant de vous régaler !