

Charlotte framboise & crème brûlée

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 4g feuilles de gélatine
- 40g de sucre glace
- 50 g de fécule de maïs
- 125 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 80 g de jaunes d'œufs
- 60g de crêpes dentelle émiettées
- 150g de lait entier
- 350g de crème liquide entière
- 300g de purée de framboises
- 8g de gélatine
- 310g de crème liquide entière
- 310g de lait frais entier
- 100g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 1g de pectine NH
- 50g de purée de framboise
- 7g de glucose

Préparation

1. Avec un peu de retard je publie enfin cette recette que j'avais réalisée pour la fête des mères, une revisite de la charlotte aux parfums de framboise et crème brûlée à la vanille.
2. Un dessert très léger et tout en douceur qui passe très bien à la fin de repas de famille souvent un peu chargés.
3. Faites chauffer la purée de framboises mélangée au sucre glace, puis ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
4. Versez l'insert dans un cercle de 16cm de diamètre et réservez au congélateur.
5. Tamisez la farine et la maïzena.
6. A part, montez les blancs en neige, puis incorporez le sucre pour les serrer.
7. Incorporez alors très rapidement au batteur électrique les jaunes d'œufs (battre environ 30 secondes), puis ajoutez à la maryse très délicatement le mélange farine-maïzena.
8. Récupérez un tiers de la pâte et ajoutez-y du colorant rouge.
9. Pochez un cercle de 18cm de diamètre avec la pâte non colorée, puis pochez les cartouchières en alternant un biscuit coloré et un biscuit non coloré.
10. Saupoudrer les biscuits de sucre glace une première fois, attendez quelques minutes puis saupoudrez-les une nouvelle fois avant d'enfourner dans le four préchauffé à 190°C pendant une dizaine de minutes.
11. Déposez le fond de biscuit au fond d'un cercle de 18cm de diamètre, puis disposez le biscuit bicolore sur le pourtour du cercle.
12. Faites fondre l'inspiration fraise, puis ajoutez-y les crêpes dentelles émiettées.
13. Etalez le croustillant sur le biscuit cuillère et laissez cristalliser.
14. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
15. Faites chauffer le lait et de crème liquide dans une casserole ; à part, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.

16. Une fois le lait chaud, versez-en une partie sur le mélange œufs sucre, mélangez bien et reversez le tout dans la casserole.
17. Faites cuire la crème jusqu'à 83°C.
18. Une fois la crème prête, ajoutez hors du feu la gélatine essorée et mélanger.
19. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver à température ambiante.
20. Montez les de crème liquide restants en chantilly, et ajoutez-y la purée de framboises.
21. Ajoutez ensuite la crème anglaise refroidie en mélangeant délicatement.
22. Versez la moitié de la mousse framboise sur le biscuit recouvert de croustillant, puis déposez l'insert framboise.
23. Recouvrez avec la fin de la mousse à la framboise, et réservez au frais.
24. Mettez le lait, la crème liquide et les gousses de vanille (ouvertes et grattées) dans une casserole.
25. Portez à ébullition, puis couvrez pour laisser la vanille infuser pendant 15 à 30 minutes.
26. Ensuite, filtrez le liquide.
27. A part, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
28. Ajoutez ensuite le mélange lait-crème en délayant bien au fur et à mesure.
29. Versez le mélange dans un cercle de 20cm de diamètre, et enfournez pendant environ 1h dans le four préchauffé à 100°C.
30. Laissez refroidir, puis placez au congélateur quelques heures.
31. Une fois la crème bien figée, coupez-la au bon diamètre et déposez-la sur la mousse à la framboise prise.
32. Replacez la charlotte au frais.
33. Mélangez le sucre et la pectine.
34. Mettez la purée de framboise et le glucose dans une casserole et portez le mélange à ébullition.
35. Ajoutez le mélange sucre et pectine en mélangeant bien, et reportez à ébullition.
36. Débarrassez dans une poche à douille et laissez refroidir.
37. Finitions : QS de framboises fraîches Cassonade Déposez les framboises fraîches sur le pourtour du palet de crème brûlée, et garnissez-les avec la compotée de framboises.
38. Au moment de servir, démoulez la charlotte et saupoudrez la crème brûlée de cassonade avant de la caraméliser à l'aide d'un chalumeau.
39. Régalez-vous !