

Charlotte fraises & vanille

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 120g de blancs d'œufs (environ 4 blancs)
- 100g de sucre semoule
- 80g de jaunes d'œufs (environ 5 jaunes)
- 100g de farine T55
- 125g de lait entier
- 125g de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse
- 20g de sucre semoule
- 80g de jaunes d'œufs
- 5g de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 280g de crème fouettée (crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse fouettée en chantilly pas trop ferme)
- 250g de fraises pour la garniture
- 80g de crème liquide + 20g de sucre glace pour la chantilly
- 100g de fraises pour la décoration
- 1 cuillère à soupe de sirop de fraise (optionnel)

Préparation

1. Les fraises sont de retour !
2. Du coup, pas encore de fraisier mais une délicieuse charlotte hyper légère et parfumée.
3. Biscuits à la cuillère maison, mousse bavaroise à la vanille et fraises fraîches sont au programme dans ce dessert frais et parfumé, et en plus il est facile et rapide à faire, alors que demander de plus ?
4. Si vous n'avez pas de vanille, vous pouvez parfumer la crème avec des zestes de citron, de la menthe, du basilic... la fraise va bien avec plein de choses alors faites-vous plaisir !
5. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.
6. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer.
7. Finissez en incorporant délicatement la farine tamisée à la maryse.
8. Quand la pâte est lisse, mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10 à 12mm de diamètre.
9. 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 un cercle de biscuit de 20 à 22cm de diamètre (en fonction de la taille du cercle que vous allez utiliser pour le montage).
10. Saupoudrez une première fois de sucre glace, attendez deux minutes et saupoudrez-les une seconde fois.
11. Enfournes 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).
12. Quand il sort du four, mettez le biscuit sur une grille et laissez-le refroidir.
13. Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide.
14. Portez à ébullition le lait avec la crème et les grains de vanille.
15. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
16. Versez la moitié du lait chaud dessus en remuant, puis reversez le tout dans la casserole.
17. Faites cuire sur feu moyen en remuant constamment avec une spatule ou un fouet jusqu'à atteindre la température de 83°C.
18. Si vous n'avez pas de thermomètre, plongez la spatule dans la crème et faites un trait dessus avec le doigt, si

la crème tient c'est qu'elle est prête, si elle coule elle n'est pas assez cuite.

19. Hors du feu, ajoutant dedans la gélatine réhydratée et essorée, puis filmez la crème au contact et mettez-la au frais pour la faire refroidir.

20. Quand la crème atteint 30-35°C, montez votre crème fouettée.

21. Ajoutez une cuillère de crème fouettée dans la crème anglaise pour la détendre, puis mélangez délicatement les deux masses à la maryse.

22. Découpez la base de la cartoucière pour que le bas de la charlotte soit droit.

23. Placez-la ensuite sur tout le pourtour du cercle.

24. Redécoupez à la bonne taille le cercle de biscuit et placez-le au fond, et si vous voulez imbibe-le avec le sirop de fraise mélangé avec un peu d'eau (ou un sirop classique à base de sucre et d'eau, ou d'alcool...).

25. Versez 1/3 de la mousse bavaroise à la vanille, disposez quelques perles croustillantes puis quelques fraises découpées en morceaux.

26. Recouvrez avec de la mousse, puis à nouveau des fraises, de la mousse, des perles croustillantes et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la mousse.

27. Terminez avec de la mousse et lissez la surface.

28. Placez au réfrigérateur pour quelques heures.

29. Quand la mousse est prise, retirez le cercle et passez à la décoration.

30. Si vous faites la même que moi, montez la chantilly avec la crème et le sucre glace.

31. Découpez des fraises en tranches et disposez-les sur une partie de la charlotte.

32. Mettez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré et pochez-la aux endroits où vous n'avez pas mis de fraises.

33. Et voilà, vous pouvez vous régaler !