

Charlotte cidre, pomme & 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
- 2 pommes
- 250g de cidre
- 30g de beurre
- 50g de sucre
- 50g de blancs d'œufs
- 33g d'eau
- 135g de sucre
- 200g de cidre brut
- 6g de gélatine
- 235g de crème liquide
- 50g de jaunes d'œufs
- 20g de sucre
- 85g de meringue italienne
- 50g de chocolat blanc
- 1,5g de gélatine
- 200g de crème liquide
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. J'adore la charlotte, c'est l'un des gâteaux que l'on peut décliner à l'infini selon ses envies et la saison !
2. Ici je vous présente une version automnale, aux parfums de cidre, pommes et vanille.
3. Comme toujours, on retrouver un biscuit cuillère, agrémenté d'une mousse au cidre, de pommes caramélisées au cidre et d'une ganache montée bien vanillée en décoration.
4. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.
5. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer.
6. Finissez en incorporant délicatement la farine tamisée à la maryse.
7. Quand la pâte est lisse, mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10 à 12mm de diamètre.
8. 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 20 à 22cm de diamètre (en fonction de la taille du cercle que vous allez utiliser pour le montage) ; si vous avez un four de taille classique avec des plaques 30x40, faites cuire le biscuit en deux fois : une plaque pour la cartouillère et une pour les cercles, mais enchaînez rapidement les cuissons sinon le biscuit risque de retomber.
9. Saupoudrez une première fois de sucre glace, attendez deux minutes et saupoudrez-les une seconde fois.
10. 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).
11. Quand il sort du four, mettez le biscuit sur une grille et laissez-le refroidir.
12. Ensuite, détaillez la bonne longueur pour la bande et placez-la dans votre cercle posé sur un plat de service ou un carton doré.
13. Pensez à découper la base des biscuits pour avoir une charlotte bien nette à la base.

14. Faites fondre le beurre et le sucre.
15. Coupez les pommes en 8 et ajoutez-les au mélange beurre et sucre.
16. Quand ça commence à caraméliser, ajoutez le cidre et faites cuire jusqu'à avoir des pommes bien fondantes.
17. Préparez un sirop avec l'eau et le sucre.
18. Quand il atteint 110°C, commencez à monter les blancs en neige.
19. Quand le sirop est à 121°C, versez-le en filet sur les blancs en continuant à fouetter.
20. Fouettez jusqu'à refroidissement, la meringue doit être bien brillante.
21. Faites réhydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
22. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre, puis ajoutez le champagne.
23. Versez le tout dans une casserole, et faites cuire comme une crème anglaise (à 85°C).
24. Ajoutez ensuite la gélatine réhydratée et essorée, mélangez bien et laissez refroidir.
25. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme.
26. Quand la crème anglaise au cidre est à 30°C, détendez un peu la meringue italienne au fouet, puis ajoutez délicatement la crème anglaise.
27. Quand la crème est homogène, ajoutez à la maryse la crème fouettée, toujours délicatement, jusqu'à avoir une mousse homogène.
28. Montage : Versez la moitié de la mousse sur le biscuit.
29. Ensuite, ajoutez le deuxième cercle de biscuit.
30. Déposez les pommes.
31. Puis recouvrez avec de la mousse.
32. Mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que la mousse soit prise (minimum 3 heures).
33. Faites chauffer de crème avec les grains de vanille et laissez infuser.
34. Faites fondre le chocolat.
35. Faites chauffer à nouveau la crème, puis versez-la en 3 fois sur le chocolat en remuant bien.
36. Quand la ganache est bien lisse, ajoutez le reste de crème liquide froide.
37. Filmez la ganache puis mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 6 heures, si possible une nuit.
38. Finitions : Quelques rondelles de pommes Quand la mousse est prise, montez la ganache à la vanille comme une chantilly, puis pochez-la sur la charlotte.
39. Décorez avec des morceaux de pommes.
40. J'ai également fait griller mes épluchures de pommes au four quelques minutes avec du sucre glace.
41. Et voilà, votre charlotte est prête, régalez-vous !