

Charlotte aux framboises

Coucou !!

Vous allez bien ?

Personnellement, je viens d'enchaîner 10 jours de travail à Castres et je peux vous dire que j'ai hâte de retrouver mes proches et de pouvoir tester plein de nouvelles recettes sous prétexte de les régaler 😊 Enfin bien sûr, la météo prévoit du temps tout pourri, grrrr

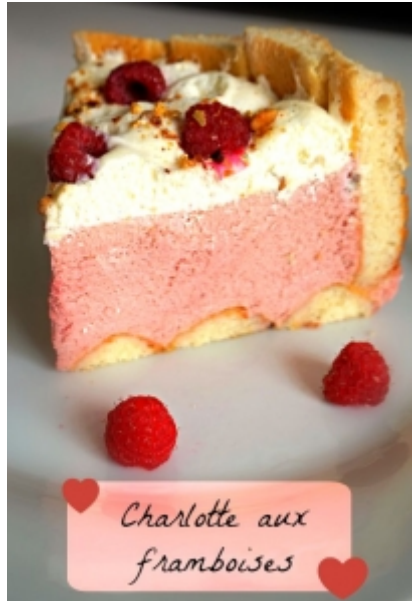
Aujourd'hui je vous livre un dessert que j'ai réalisé pour mes 25 ans, une charlotte aux framboises trouvée sur [Now i'm a cook](#), magnifique blog plutôt sucré, qui n'est malheureusement plus très actif.

Je voulais arrêter de toujours faire trop compliqué, et ce fut un dessert idéal : rapide et facile à réaliser, et délicieusement fruité à la dégustation 😊 La texture de la mousse aux framboises était sous simplement parfaite.

Ce dessert doit être réalisé la veille ou aux moins quelques heures avant, pour que la mousse ait le temps de figer.

Bon, pour l'esthétique je suis encore loiiiiin de Margaux, et je n'ai pas eu le courage de réaliser moi même mes biscuits cuillère, mais mes amis n'ont quand même pas craché dessus 😊

Pour ceux ou celles qui ont le courage, faire les biscuits cuillère maison permettra de ne pas s'embêter à devoir retailer ceux du commerce pour qu'il soit à bonne hauteur 😊



Pour une charlotte aux framboises (très grande, faite dans un cercle de 26 cm de diamètre) il vous faudra

- 1 paquet de biscuit cuillère de 300g
- Pour la mousse aux framboises
 - 400g de coulis de framboises de qualité (ou 600g de framboises surgelées que vous mixerez après avoir décongelées, puis passerez au tamis pour enlever les graines)
 - 110g de jaunes d'œufs (5 ou 6 jaunes de gros œufs)
 - 60g de sucre semoule
 - 8 feuilles de gélatine
 - 600ml de crème liquide entière bien froide
- Pour la chantilly décor (facultatif)
 - 200ml de crème liquide entière bien froide
 - 60g de sucre glace
 - +/- chantifix (qu'on trouve dans le rayon pâtisserie des supermarchés)
- 100 ou 200g de framboises fraîches pour décorer le dessus
- Facultatif : 300g de framboises fraîches de plus si vous souhaitez en incorporer une couche dans la mousse
- Veillez à ce que votre crème liquide soit bien au réfrigérateur. Il faudra la mettre au congélateur 10 à

15 minutes avant de la fouettez

- Mettez vos feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide
- Dans un bol, fouettez vos jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et augmente de volume
- Portez à ébullition votre coulis de framboises , ajoutez le à votre mélange jaune + sucre puis remettez le tout dans la casserole sur feu moyen, tout en fouettant pendant une minute (le mélange doit épaissir)
- Débarrassez dans un bol, essorez votre gélatine et incorporez la au mélange en veillant à obtenir quelque d'homogène
- Filmez au contact et attendez que la crème tiédisse . Vous pouvez mettre votre crème liquide au congélateur 10 à 15 minutes avant de la fouetter, et mettre 15 min le bol dans lequel vous la fouetterez au frigidaire
- Pendant ce temps, si vous le souhaitez, vous pouvez retailler le bout de vos biscuits cuillère pour qu'ils ne dépassent pas trop de votre mousse aux framboises une fois mis en place (c'est un peu difficile à prévoir en l'avance, je sais bien, mais moi je les ai coupés après et c'était moins joli, il vaut mieux avoir le bout arrondi bien visible et couper la base. Au pire c'était joli même quand ça dépassait 😊)
- Fouettez votre crème liquide (les 600ml) en chantilly ferme mais pas trop, puis incorporez la à la crème aux framboises
- Versez dans votre cercle à entremet (moi j'ai un « moule » amovible, c'est à dire que j'ai un fond. Si vous n'avez que le cercle, posez le sur un plat assez grand) un peu de la mousse, juste pour pouvoir y planter vos boudoirs afin qu'ils tiennent
- Tapissez tout l'intérieur de votre cercle de boudoirs bien droits (enfin autant que possible)
- Versez le reste de la mousse aux framboises (et si vous

le souhaitez, après avoir versé la moitié de la mousse, disposez une couche de framboises fraîches, puis complétez))

- Entreposez quelques heures au frigidaire le temps que la mousse fige.
- Si vous le souhaitez, complétez avec la chantilly décor : fouettez la crème liquide bien froide dans un récipient bien froid , avec le sucre glace. Quand la chantilly est bien ferme, dressez la avec une poche à douille sur la mousse aux framboises, puis disposez quelques framboises fraîches, des amandes effilées, du pralin... ce que vous voulez 😊