



## CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES



Pour un cercle à entremets de 16cm x 4.5cm soit pour 6 à 8 personnes selon la gourmandise

Prévoir environ 400g de fruits rouges pour la finition.

**Biscuit à la cuillère** : 50g de farine T55, 50g de fécule, 5 œufs, 100g de sucre semoule, un peu de colorant rose -facultatif- QS de sucre glace.

Tamiser la farine et la fécule. Monter les blancs à vitesse moyenne en ajoutant le sucre en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser. Quand les blancs sont au bec d'oiseau diminuer la vitesse ajouter les jaunes et continuer à battre 15 secondes, le temps qu'ils soient bien incorporés. Ajouter éventuellement un peu de colorant rose. Verser en pluie les poudres et incorporez-les délicatement à la maryse. Pocher sur une feuille de papier cuisson les bandes extérieures puis 2 disques de 15 cm de diamètre. Avant d'enfourner, poudrer 2 fois de sucre glace à 5min d'intervalle les bandes pour l'extérieur de l'entremets pour avoir un look perlé. Enfourner 10 min à 200° à surveiller. Démouler avec précaution. Laisser refroidir.

**Mousse bavaroise vanille** : 1/4l lait entier, 3 jaunes d'œufs, 50g de sucre semoule, une gousse de vanille, 2 feuilles  $\frac{1}{2}$  de gélatine soit 5g, 200g de crème fleurette entière. Ramollir la gélatine à l'eau froide. Réaliser une crème anglaise, fendre la gousse de vanille et gratter les graines sur les jaunes d'œufs. Blanchir légèrement les jaunes avec le sucre, mélanger bien avec le lait, verser le tout dans une casserole et cuire à la nappé. Ajouter la gélatine essorée, filmer au contact et laisser refroidir à 25/30°. Quand la bonne température est atteinte fouetter légèrement l'appareil puis incorporez délicatement à la maryse la crème montée mousseuse. Réservez au réfrigérateur le temps qu'elle prenne un peu de consistance.

**Sirop ou coulis d'imbibage** : 50g d'eau, 50g de sirop de framboise –facultatif- ou Coulis : 500g framboises, le jus d'1/2 citron, 200g de sucre semoule.

Mixer les framboises, le jus de citron et le sucre, passer au tamis, réserver au frais.

**Montage et finition** : chemiser si possible de rhodoïd le cercle à entremets, ajouter tout autour la bande de biscuit à la cuillère. Poser un disque de biscuit au fond du cercle. Puncher le dessus au choix avec le sirop ou le coulis. Ajouter à la poche ou à la cuillère une couche de mousse bavaroise puis quelques fruits, recouvrir du second disque de biscuit punché des 2 côtés et renouveler l'opération. Réserver au minimum 2/3 heures au réfrigérateur puis décorez au moment de déguster. Servir éventuellement avec le coulis restant.

La cuisine de Mercotte©2012

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)