



CHARLOTTE ROYALE



Le biscuit roulé : 6 gros œufs, 120g de sucre semoule, 60g de farine, 60g de fécule de pomme de terre, un pot de gelée ou confiture de framboises.

Tamiser la farine et la fécule. Monter les blancs à vitesse moyenne en ajoutant le sucre petit à petit. Quand ils sont au bec d'oiseau, diminuer la vitesse, ajouter les jaunes et continuer à battre 15 secondes le temps qu'ils soient bien incorporés. Incorporer délicatement les poudres à la maryse. Étaler l'appareil sur 5mm d'épaisseur sur un flexipat, lisser et enfourner à 200° 10min environ à vérifier. Démouler avec précaution le biscuit en retournant la plaque sur une feuille de papier cuisson et en soulevant délicatement les coins du flexipat. Recouvrir le biscuit d'une autre feuille de papier cuisson pour conserver l'humidité. Quand les biscuits sont froids, les tartiner de confiture, les rouler serrés puis enrouler les boudins obtenus dans du film alimentaire. Réserver au réfrigérateur quelques heures pour faciliter le découpage.

La bavaroise vanille framboise : 30cl de lait frais entier, 3 feuilles de gélatine soit 6 grammes, 1 gousse de vanille fendue en 2 et grattée, 100g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs. 150g de crème fleurette 35% MG*, 400g de framboises fraîches.

Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide idéalement 15/20 min. Réaliser une crème anglaise à la vanille et ajouter hors du feu la gélatine essorée. Laisser refroidir en remuant de temps en temps. Quand la crème est froide incorporer à la maryse les framboises fraîches. Monter la crème fleurette. Quand elle est à bonne consistance l'incorporer délicatement à la maryse à la crème aux framboises.

La finition : QS de nappage neutre.

Tapisser soigneusement le contenant choisi de film alimentaire. Découper les biscuits roulés en tranches de 4/5 mm d'épaisseur et en tapisser le fond et les parois du bol. Verser le crème bavaroise au centre puis terminer en couvrant le fond avec les tranches de biscuit roulé restantes. Poser une semelle en carton avec éventuellement un poids pour tasser le tout et réserver quelques heures au réfrigérateur. Démouler la charlotte sur le plat de service et passer aussitôt au pinceau une fine couche de nappage neutre pour donner de la brillance et éviter aux biscuits de sécher.

