



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Charlotte aux cerises du jardin .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour la mousse :

- 60 g de sucre
- 2 gros œufs
- 3 c.à.s de kirsch
- 500 g de fromage blanc
- 540 g de cerises
- 6 feuilles de gélatine
- Biscuit moelleux à la cuillère
- Quelques gouttes de colorant rouge (facultatif)

Ingrédients pour le coulis :

- 140 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 200 g de cerises

Ingrédients pour le liant des biscuits :

- 6 c.à.s de kirsch
- Coulis de cerises
- Eau

Préparation de la mousse :

- Préparer et faire macérer les cerises 1h dans du kirsch. Ramollir la gélatine à l'eau froide
- Mixer 2/3 de des cerises et réserver le tiers restant pour le détailler en fins morceaux
- Dans un saladier fouetter les jaunes d'œufs, le sucre, la pulpe de cerises et le fromage blanc
- Verser dans une casserole, faire chauffer 2 minutes à feu doux en remuant
- Incorporer la gélatine essorée et la diluer à la préparation avec un fouet
- Stopper la cuisson et incorporer les fins morceaux de cerises, bien mélanger
- Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sucre
- Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge si la préparation est trop claire

Préparation du coulis :

- Ramollir la gélatine à l'eau froide. Cuire à feu doux les cerises avec le sucre et un peu d'eau
- Lorsque le sucre forme un léger sirop, arrêter la cuisson puis mixer
- Incorporer la gélatine essorée et la diluer à la préparation avec un fouet sur feu doux
- Lorsque le coulis atteint une texture sirupeuse stopper la cuisson et réserver

Montage :

- Dans un bol mélanger le coulis de cerise, quelques gouttes de kirsch et un peu d'eau
- Imbiber les biscuits à la cuillère du coulis. Préparer et ajuster les biscuits
- Tapiser le fond et la paroi d'un moule avec les biscuits. Verser la crème de cerises. Laisser reposer au réfrigérateur
- Une fois la crème prise, ajouter une fine couche de nappage de cerise, une couche de biscuits ...
- Une couche de nappage, une couche de crème cerise. Laisser reposer entre chaque couche
- Napper le dessus de la charlotte avec le restant de coulis. Mettre au réfrigérateur durant une journée
- Décorer de cerises fraîches avant de servir

Améliorations futures :

- Anticiper davantage la recette pour laisser reposer davantage entre chaque couche
- Ne pas imbiber les biscuits, ils se gorgeront tous seuls de la préparation
- Découpe difficile, la charlotte a manqué de tenue, faute aux biscuits trop imbibés
- Sans le coulis et les biscuits imbibés la mousse a une bonne tenue, compacte mais aérée
- Remplacer la mousse par des mousses au mascarpone, la texture serait plus moelleuse



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs