



l'art d' incorporer une chantilly

« Contrairement aux blancs montés en neige, une chantilly peut attendre un peu avant d'être incorporée à une préparation. »



1

1 Incorporez une louche de chantilly dans votre préparation qui ne doit pas être chaude.

2 Mélangez fermement à l'aide d'un fouet pour que la préparation soit homogène.

3 Incorporez le reste de chantilly, cette fois à la spatule, en soulevant pour casser un peu le mélange. Réservez.



2



3



l'art de tapisser les biscuits

« Le fait d'utiliser des biscuits à la cuillère non imbibés nous épargne de chemiser le moule avec du papier. »



1 Pour le fond du moule, coupez les biscuits en pointe, en taillant des bords les plus longs possible. Placez-les bien serrés les uns contre les autres, le côté lisse visible.

2 et 3 Pour les parois, raccourcissez les biscuits à la hauteur du moule et placez-les le bout arrondi en haut, toujours bien serrés. Le côté lisse visible donnera une belle présentation arrondie au démoulage.





l'art de démouler

« ça se passe de commentaire, mais une phrase serait bien venue pour la mise en page et la cohérence, voir Julie? »



la charlotte aux fraises

et son coulis de framboises



la charlotte aux fraises

et son coulis de framboises

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MIN
CUISON : 20 MIN
RÉFRIGÉRATION : 12 H

500 g de fraises
(gariguettes de
préférence)
1/2 litre de lait
entier
200 g de sucre
semoule
5 jaunes d'œufs
18 biscuits à la
cuiller
250 g de crème
fleurette
4 feuilles de géla-
tine
1 gousse de vanille

POUR LE COULIS
500 g de fram-
boises
100 g de sucre
semoule
1 filet de jus de
citron

TRUC
POUR TREMPER LA
GÉLATINE EN ÉTÉ,
ajoutez des gla-
çons, car la tem-
pérature
de l'eau doit être
inférieure à
20 °C.

COUP DE MAIN
**P. 77 L'ART
D'INCORPORER
LA CHANTILLY**
**P. 70 L'ART DE
TAPISSER LES
BISCUITS**
**P. 72 L'ART DE
DÉMOULER**

*« Comme toutes les viandes rôties,
gagne à être cuit à l'avance pour assurer
une tendreté maximale. Il suffit de le
réchauffer avant de passer à table. »*

PRÉPARATION DE L'APPAREIL...

1 Mettez les feuilles de gélatine à tremper, toujours dans l'eau froide, pour les assouplir et les faire gonfler, Glissez-les une par une pour éviter qu'elles ne collent et que des bulles d'air ne s'installent entre elles.



2 fendez et grattez la gousse de vanille.
3 Jetez la gousse, ainsi que les grains, dans le lait.
4 Dans une casserole inoxydable, faites bouillir ce mélange avec 100 g de sucre semoule. Dès qu'il « monte », coiffez la casserole d'un couvercle, éloignez-la du feu et laissez infuser la vanille 5 min.

5 Pendant ce temps, versez les 5 jaunes d'œufs et les 100 g de sucre restants dans un saladier. Battez l'ensemble 2 min au fouet, jusqu'à ce que le mélange s'allège et blanchisse légèrement.



6 Pour éviter les grumeaux, versez progressivement l'infusion de lait chaud sur le mélange de jaunes d'œufs et de sucre, en fouettant rapidement l'ensemble.





6 Reversez le tout dans la casserole sur feu doux et faites épaissir, sans laisser bouillir, en remuant doucement et constamment le mélange à la spatule pendant la cuisson. Il faut de 6 à 8 min pour une crème « à la nappe ».

7 La crème est dite « à la nappe » si, quand vous passez un doigt sur la spatule puis que vous la placez à la verticale, la trace reste nette. Si la crème fait des grumeaux, donnez un petit coup de mixeur plongeant.

8 Transvasez immédiatement la crème dans le saladier rincé. Ajoutez les feuilles de gélatine égouttées et laissez-les se dissoudre. Ne mettez jamais de la gélatine sur le feu, l'ébullition annulerait son pouvoir gélifiant. Laissez refroidir en remuant de temps en temps le mélange avec la spatule pour lui conserver son homogénéité. Pour accentuer ce refroidissement, posez le saladier dans un récipient rempli d'eau froide et de glaçons.



9 Lavez les fraises très brièvement sous l'eau fraîche, pour qu'elles ne se gorgent pas d'eau, séchez-les sur un papier absorbant et équeutez-les. Coupez-les en 4 ou en 2.



Truc

POUR RÉUSSIR LA CRÈME FOUETTÉE, placez au préalable le saladier au congélateur 30 min env.

PRÉPARATION CELLE DU MOULE ET DE LA CRÈME FOUETTÉE

10 Tapissez entièrement les parois et le fond du moule à charlotte de biscuits à la cuiller, bien serrés les uns contre les autres, côté lisse visible.

11 Versez dans un saladier la crème fleurette, fouettez doucement pendant 1 min, puis plus rapidement 5 min env., jusqu'à ce que la crème soit bien ferme.



POUR LE COULIS DE FRAMBOISES

12 Rincez les framboises très rapidement à l'eau fraîche, séchez-les délicatement sur un linge propre.

13 et 14 Versez-les ensuite dans le bol du mixeur avec le sucre semoule et le filet de jus de citron. Mixez 2 min.

15 et 16 Si vous préférez un coulis très lisse, passez cette purée au travers du chinois en métal en la foulant avec le dos d'une petite louche pour éliminer les particules de pépins restantes. Versez ensuite le coulis dans une saucière ou une jatte et rafraîchissez, au besoin, au réfrigérateur avant emploi.

TRUC

Vous pouvez CONSERVER LE COULIS dans un bol à fermeture hermétique huit jours au réfrigérateur ou deux mois au congélateur.

POUR LE DÉCONGELER, laissez-le se « dégourdir » au réfrigérateur une journée. Le lendemain, fouettez votre coulis pour lui redonner sa structure homogène d'origine.



FINITION ET PRÉSENTATION

17 Incorporez la chantilly à la crème bien refroidie en aérant délicatement le mélange à la spatule.

18 Versez les morceaux de fraises dans la préparation et terminez le mélange en douceur.



TRUC

LES CHARLOTES gagnent à être préparées 1 ou 2 jours à l'avance et tenues au réfrigérateur.

16 Remplissez de cette préparation le moule habillé des biscuits.

17 Egalisez le dessus à l'aide de la spatule. Laissez refroidir toute la nuit au réfrigérateur.

18 et 19 Le lendemain, démoulez, en retournant le moule, sur un compotier et décorez le sommet avec des framboises et des fraises. Vous pouvez napper la charlotte avec le coulis de framboises, ou présenter le coulis à part.

IDÉES MAISON

Les fraises peuvent être remplacées par des poires, des pêches ou des framboises, voire des pommes qui, elles, seront coupées en dés, cuites 1 min au sirop, puis égouttées et mises à macérer avec 1 cuil. à soupe de calvados. Et on développe un peu ?

