



LA CHARLOTTE AUX FRAISES

INFORMATIONS :

- 1h30 de préparation
- Niveau débutant
- 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 5 oeufs
- 180g de sucre
- 100g de farine
- 20g de sucre glace
- 2 feuilles de gélatine
- 250g de lait
- 250g de crème entière liquide
- 500g de fraises



RÉALISATION DES BISCUITS CUILLÈRES :

- 4 oeufs
- 120g de sucre
- 100g de farine
- 20g de sucre glace

Séparer les blancs des jaunes de 4 oeufs.

Monter les blancs en neige puis ajouter 100g de sucre en 2 fois et continuer de battre pendant 5 mn. La préparation est prête lorsqu'on a un bec d'oiseau en relevant le fouet. On obtient une meringue française.

Ajouter les 4 jaunes et mélanger délicatement. Puis incorporer 100g de farine tamisée, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Pour cette étape, privilégier l'utilisation d'une spatule ou une maryse plutôt qu'un fouet.

Pocher la préparation en utilisant une douille lisse de 20 mn de diamètre. Ne pas chercher à trop remplir la poche car plusieurs éléments seront à réaliser avec la pâte à biscuit.

Sur une plaque micro perforée posée sur un tapis en silicone, réaliser :

1. **Un escargot** de 20 cm de diamètre : avoir à portée de main un gabarit de la taille de l'escargot à réaliser, un cercle à pâtisserie par exemple. Réaliser un tourbillon de pâte en commençant par le centre. Mélanger et tamiser 20g de sucre glace et 20g de sucre fin puis en saupoudrer un peu sur le dessus l'escargot, ce qui va donner le craquant au biscuit. Enfourner 11 mn à 200°.
2. **Une cartouchière** d'une longueur totale suffisante pour entourer la charlotte : Réaliser des tronçons de 5cm de longueur bien collés les uns aux autres. Vous pouvez réaliser 2 rangées pour obtenir la longueur totale nécessaire. Saupoudrer un peu de mélange de sucres. Enfourner 11 mn à 200°.



RÉALISATION DE LA CRÈME BAVAROISE :

- 2 feuilles de gélatine
- 1 oeuf
- 60g de sucre
- 250g de lait
- 250g de crème liquide entière

La crème bavaroise est un mélange de crème anglaise collée et de crème montée.

1. **Crème anglaise collée** : Faire ramollir 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Fouetter 1 oeuf entier avec 60g de sucre. Une fois le mélange bien mousseux, réserver.

Chauffer 250g de lait dans une casserole et ajouter des grains de vanille (pour le CAP, il faut utiliser une gousse de vanille).

Délayer la préparation oeuf/sucre avec un peu de lait chaud pour habituer l'oeuf à la chaleur puis verser le reste du lait. Remettre le mélange dans la casserole sur feu moyen. Contrairement à la crème pâtissière, on ne va pas faire bouillir la crème, on la laisse légèrement épaissir sans dépasser les 82°, sinon on pourrait avoir des morceaux d'oeuf coagulés. On attend que la crème nappe la spatule puis on ajoute les feuilles de gélatine ramollies et essorées. Une fois la gélatine dissoute, réserver la crème au frais.

2. **Crème montée** : Fouetter 250g de crème entière liquide.

Intégrer la crème montée à la crème anglaise collée refroidie.

RÉALISATION DU MONTAGE DE LA CHARLOTTE

- 500g de fraises

Laver, équeuter et couper en petits morceaux 400g de fraises.

Ajuster la taille de l'escargot en biscuits cuillères au cercle à pâtisserie qui sera utilisé pour le montage de la charlotte (20 cm de diamètre), couper les bords simplement en appuyant sur le cercle.

Couper le bas des cartouchières, côté qui sera placé dans le fond du moule, conserver la partie la plus régulière qui formera le haut de la charlotte.



Poser une bande de rhodoïde sur le contour du cercle (le faire tenir avec une pince ou un trombone).

Poser les cartouchières sur le contour du cercle, partie découpée en bas, déposer l'escargot dans le fond du moule, après l'avoir recoupé un peu avec une paire de ciseaux si nécessaire.

Verser les $\frac{2}{3}$ de la crème bavaroise, puis les fraises coupées, terminer avec le reste de crème bavaroise en veillant à ce que toutes les fraises soient bien recouvertes.

Mettre au frais pendant au moins 2h.

Lorsque la crème bavaroise est bien figée réaliser la décoration à votre convenance (avec 100g de fraises coupées dans la longueur et joliment déposées sur la charlotte par exemple).

Retirer le cercle et le rhodoïde et déguster.

