

Charlotte aux agrumes

de Richard Seve



Shopping : pour une charlotte de 22 cm de diamètre

Biscuit cuillère

- 110 g de farine 55 ou 45
- 4 blancs d'œufs (110 à 120g)
- 4 jaunes d'œufs (70 g)
- 115 g de sucre
- Sucre glace (facultatif)
- Jus d'orange

Crème pâtissière

- 10 cl de lait entier (100 g)
- 24 g de sucre
- 1 jaune d'œuf (12 g)
- 8 g de farine

Crème anglaise à l'orange (j'ai remanié les proportions de sucre et de jus)

- 140 g de jus d'orange
- 20 g de zestes d'orange (les zestes de 4 grosses pour moi)
- 110 g de sucre
- 32 g de jaunes (2 gros)
- 88 g d'œufs entiers (2 petits) (ou ajustez en prenant en totalité pour les jaunes et les œufs 120 g)
- 60 g de chocolat blanc
- 7 g de gélatine

Mousse bavaroise à l'orange :

- 250 g de crème liquide entière très froide (300)
- 90 g de crème pâtissière (140)
- 400 g de crème anglaise (445)

Crème brûlée vanille :

- 4 g de gélatine
- 350 g de crème fleurette
- 4 g de pâte de vanille (remplacée par 2 gousses)
- 52 g de sucre
- 84 de jaunes d'œufs (5 à 6 jaunes)
- 2 g de rhum

Finition :

- 360 g de suprêmes d'oranges (3 oranges environ)
- 50g d'écorces d'oranges confites
- Nappage neutre

Orange confite

- 1 orange
- 200g d'eau
- 120g de sucre

In process :

1. L'orange confite :

- La veille, couper la base et le sommet de l'orange, puis couper de gros morceaux d'écores (ou en tranches)

- Plonger les morceaux 1 minute dans 4 eaux bouillantes différentes en rinçant à chaque fois les oranges.
- Faire bouillir l'eau et le sucre et mettre morceaux de fruits.
- Faire mijoter 2 ou 3 heures à feu très doux (niveau 2 à 4 pour moi sur 15) puis retirer du feu.
- Laisser égoutter, puis réservez au frais.

2. Biscuit cuillère

- Monter les blancs en neige ferme en incorporant le sucre petit à petit et du colorant si l'on souhaite.
- Incorporer délicatement les jaunes d'œufs un peu fouettés à l'aide d'une spatule silicone, en faisant un mouvement rotatif de bas en haut, du bord vers le centre, et en faisant tourner le saladier.
- Tamiser la farine, et l'incorporer de la même manière.
- Pocher deux disques de 23 à 14 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque, sur une hauteur de 1 cm maximum. Et une cartouchiere de 6 cm de haut environ (il faut une longueur égale à $3,14 \times 2 \times \text{rayon}$, soit ici 70 cm de long au minimum).
- Préchauffer le four à 26^{220} °.
- Saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une passoire, laisser reposer quelques instants.
- Enfourner dans un four préchauffé à 260, puis baisser de suite à 220 et faites cuire 4 min.
- Laisser refroidir quelques instants et enlever le papier sulfurisé en retournant le biscuit, comme une décalcomanie.
- Quand le biscuit est froid, punchez avec du jus d'orange.
- Taillez les cartouchières sur les côté afin d'obtenir une bande de 3 à 4 cm de large.
- Mettre un disque de biscuit au fond d'un cercle de 22 cm. Puis chemisez le cercle avec les biscuits en cartouchiere (on peut les puncher après montage si l'on préfère), en prenant soin que la base soit bien fermée tout le long du cercle.

3. Crème brûlée : (à faire quelques heures si possible avant la bavaroise)

- Trempez la gélatine pendant 15 minutes dans de l'eau froide.
- Faites chauffer la crème jusqu'à frémissement, et faire infuser la vanille.
- Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Verser une partie de la crème chaude sur le mélange jaunes + sucre, puis reverser dans la casserole.
- Cuire comme une crème anglaise, à la nappe ($82-83^{\circ}\text{C}$ à 85°C).
- Après cuisson, faire fondre la gélatine égouttée et essorée, puis verser dans un saladier en chinoisant et laisser refroidir filmée à $40/50^{\circ}\text{C}$.
- Couler dans le biscuit cuillère et laisser complètement refroidir au frigo.

4. Crème pâtissière

- 20 min à l'avance, faire hydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- Faire bouillir le lait.
- Pendant ce temps, mélanger la farine et le sucre.

- Puis ajouter les jaunes et fouetter jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Verser le lait chaud sur les jaunes et mélanger.
- Puis verser ce mélange dans la casserole et chauffer à feu moyen jusqu'à épaississement sans cesser de fouetter.
- Incorporer la gélatine, et laisser refroidir recouvert d'un film étirable le temps de préparer la mousse bavaroise (jusqu'à 40/45°)

5. Bavaroise à l'orange :

- Porter le lait à ébullition avec la crème.
- Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 82-84°C au bain-marie.
- Hors du feu, verser en 3 fois en chinoisant sur la couverture fondue en réalisant une émulsion.
- Mixer ; laisser refroidir filmée, puis ajouter la pâtissière à 40° environ en mélangeant avec un fouet pour avoir un mélange juste homogène (20° à 25° environ)
- Fouetter la crème froide, et incorporer la crème fouettée encore mousseuse. Dresser aussitôt.

6. Finition :

- Quand la crème brûlée est bien prise, remettre éventuellement un disque ou quelques morceaux de biscuit cuillère punché.
- Garnir avec la mousse orange à ras du bord de biscuit cuillère.
- Laisser figer au froid.
- Détailler les suprêmes d'orange, et les disposer en rosace sur le dessus de la charlotte.
- A l'aide d'un pinceau, nappez chaque suprême de nappage neutre pour les rendre brillants (on peut le faire avant de les poser si l'on préfère.)
- Déposez les segments d'orange confites, saupoudrés de sucre glace au dernier moment.

Remarque : il est plus pratique de préparer la pâtissière après la crème anglaise, puis d'incorporer la crème fouettée en tout dernier.