

# *Charlotte au caramel*

## *Pour 6-8 personnes*

### *Biscuits cuillère*

*135g de blancs d'œufs (4 blancs)*

*110g de sucre*

*90g de jaune d'œufs (5 jaunes)*

*60g de farine*

*60g de fécule de pomme de terre ou de maïzena*

*Sucre glace*

### *Crème vanille*

*105g de lait*

*3 jaunes d'œufs (60g)*

*50g de sucre*

*1 gousse de vanille*

*3 feuilles de gélatine (6g)*

*160g de chocolat blanc*

*200g de crème liquide bien froide*

### *Crème caramel*

*1 feuille de gélatine*

*115g de crème liquide*

*90g de sucre*

*56g de beurre doux*

*175g de mascarpone*

### Glacage

55g de crème liquide

50g de sucre

5 g de beurre

240g de fondant blanc

### Eclats de caramel

100g de sucre

Biscuits cuillère: procédez comme indiqué [ici](#) et confectionnez 2 disques de 15 cm de diamètre et avec le reste de pâte faites des boudoirs de 9 cm de long.

Mousse vanille: Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide et grattez les graines de vanille.

Dans une casserole versez le lait, ajoutez les graines de vanille et la gousse, chauffez jusqu'à frémissement, coupez le feu, couvrez et laissez infuser pendant 15 minutes.

Faites blanchir les jaunes d'œufs en les fouettant avec le sucre Versez le lait chaud par dessus en prenant soin de retirer la gousse de vanille. Mélangez et reversez le tout dans la casserole, faites chauffer jusqu'à 82°C et laissez encore 2 minutes à cette température avant d'incorporez la gélatine essorée.

Concassez le chocolat blanc dans un cul de poule en inox et versez le mélange précédent chaud dessus en deux fois, mélangez jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu. Réservez à température ambiante le temps de monter la crème en chantilly pas trop ferme.

Incorporez délicatement la chantilly à la crème au chocolat blanc en 3 fois. Filmez au contact et laissez prendre au frigo.

Crème caramel: Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Versez le sucre dans une casserole et faites chauffer à feu moyen, sans y toucher (éventuellement faite tourner la casserole sur elle même) jusqu'à avoir une belle coloration brune. Ôtez la casserole du feu.

Faites chauffer la crème 1 minute au micro onde à petite puissance et versez-la sur le caramel en plusieurs fois, attention aux éclaboussures. Incorporez ensuite le beurre et laissez la température descendre à 50 °C avant d'incorporer la gélatine. Une fois que le caramel atteint

45°C versez le sur le mascarpone et mélangez au fouet à vitesse moyenne. Réserver au frigo pendant 2h au moins.

Le glaçage: Faites cuire le sucre à feu moyen pour obtenir un caramel brun. Faites chauffer la crème puis versez-la sur le caramel en plusieurs fois et hors du feu. Faites cuire ce mélange à 109°C avant d'y incorporer le beurre, réservez.

Réchauffez légèrement le fondant et incorporez-y le caramel avec une spatule, laissez refroidir jusqu'à 25 °c avant de le couler sur la charlotte (au besoin il n'y aura qu'à le réchauffer un peu à 25°C).

Eclats de caramel: Faites cuire le sucre en caramel blond (ne forcez pas trop la coloration) puis étalez-le sur une feuille de cuisson. laissez durcir avant de le cassez en éclats.

On passe au montage : une fois que les garnitures ont eu le temps de prendre (perso j'ai fait les biscuits et les mousses de vanille et de caramel la veille, j'ai monté ma charlotte et le lendemain j'ai fais le glaçage et je l'ai posé ainsi que la déco) retaillez les disques de biscuits à environ 16cm de diamètre, chemisez un cercle haut de 18cm de diamètre avec du papier sulfurisé. Plaquez les biscuits longs contre l'intérieur du cercle. Déposez un premier disque au fond, recouvrez le de la moitié de la crème caramel, puis de la moitié de la mousse vanille. Déposez le second disque et garnissez-le avec le restant de crème caramel et de mousse vanille. Réservez au frigo pendant au moins 2h 30 (une nuit pour moi).

Après ce temps de repos, déposez une fine couche de glaçage sur la charlotte à l'aide d'une poche a douille et décorez avec les éclats de caramel.

Servez et laissez vos convives s'extasier devant votre réalisation!!