

Charlotte aux Mûres



Ingrédients pour un cercle de 18 cm de diamètre :

Crème fouettée mascarpone-vanille (recette d' Amaury « Qui sera le prochain grand pâtissier »):

25g +125g de crème fleurette, 1/3 de gousse de vanille, 25g de sucre, 1 feuille de gélatine, 75g de mascarpone

1 boîte de biscuits à la cuillère

350g de mûres

Préparation :

Chauffer 25g de crème avec 1/3 de gousse de vanille et 25g de sucre. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Détendre le mascarpone avec la crème vanillée chaude et ajouter 125g de crème liquide. Placer au frais et monter au batteur quand la crème est bien froide.

Tapisser le fonds et les bords de votre moule de biscuits à la cuillère trempés dans un peu d'eau sucrée. Ne tremper pas les biscuits du bords si vous réalisez le même montage que sur la photo. Disposer une couche de mûres sur le fonds de biscuits.

Couler la crème fouettée à la vanille, puis fermer avec une seconde couche de biscuits trempés dans l'eau sucrée. Ajouter une deuxième couche de mûres et réserver au frais. Jusqu'au lendemain, dans l'idéal!

Au moment du service, décorer d'une jolie grappe de groseille et d'une gousse de vanille. Vous pouvez accompagner le charlotte d'un coulis de fruits rouges.