

Comment faire une charlotte au cassis?

1/ Le biscuit.

Dessiner sur une feuille de papier cuisson, une bande de la largeur correspondant à la hauteur du cercle qui servira à monter la charlotte. Ainsi que deux disques de biscuit de tailles différentes pour le fond et l'intérieur. Ne pas oublier de retourner la feuille avant de dresser le biscuit afin d'éviter les marques d'encre sur le biscuit.



Clarifier 5 œufs pour récupérer les blancs et réserver les jaunes.

Monter rapidement au batteur 150g de blancs d'œufs. Quand ils commencent à devenir blancs, verser doucement 125g de sucre et continuer à battre au batteur pour serrer les blancs. Quand ces blancs meringués sont bien fermes, ajouter les jaunes correspondant aux blancs et les mélanger grossièrement sans trop mélanger.



Tamiser ensemble 65g de farine avec 65g de fécule de pomme de terre.

Incorporer en 4 ou 5 fois ce mélange aux blancs en mélangeant délicatement avec une maryse ou une écumoire. Il est important de ne pas trop remuer le mélange, s'il retombe, les biscuits seront tout plats.



Garnir une poche munie d'une douille unie moyenne.

Dresser la bande de biscuits, pas trop serrés, puis les saupoudrer une première fois de sucre glace. Dresser ensuite les deux disques en tournant en spirale du centre vers l'extérieur. Saupoudrer une deuxième fois la bande de biscuit, mais pas les disques.



Cuire à 200°C 10 à 15 mn, avec si possible un peu de buée (vapeur) dans le four, c'est ce qui fait de jolies cloques sur le dessus. Dès qu'ils sont cuits, débarrasser sur grille pour éviter le dessèchement.



Couper la base de la bande de biscuit sur 1 ou 2 mm et déposer à l'intérieur du cercle inox en serrant bien les biscuits pour éviter les trous. Tailler le plus grand des 2 disques pour qu'il rentre au fond du cercle, mais un petit peu plus grand pour qu'il soit, lui aussi, bien serré. Imbiber légèrement l'intérieur des biscuits (bande et disque) avec un sirop fait de 150g de sucre, 125g d'eau et une cuillère de kirsch, autre alcool ou de vanille liquide.

2/ La bavaroise.

Mettre à tremper dans de l'eau froide, 2 feuilles de gélatine.

Faire chauffer 75g de purée de cassis et 70g de lait dans une casserole sans faire bouillir (90°) pour ne pas altérer le parfum. Fouetter ensemble 3 jaunes d'œuf et 45g de sucre pour faire blanchir l'appareil. Incorporer la purée de cassis dans les œufs en fouettant énergiquement, remettre dans la casserole et cuire à 85° (à la nappe, comme pour une crème anglaise) en remuant doucement au fouet. Retirer du feu, essorer la gélatine et l'incorporer en remuant doucement.



Passer le mélange au chinois et réserver au froid.

Monter 145g de crème liquide, pas trop serrée, au batteur dans une cuve bien froide.

Quand la mousse cassis est froide, environ 30°C, incorporer délicatement la crème, au fouet ou à la maryse.



Verser cette bavaroise dans le cercle la moitié. Déposer le second disque, plus petit que le premier, légèrement imbibé du sirop.

Déposer quelques cassis surgelés et verser le reste de la mousse, à 2mm en dessous de la hauteur du biscuit du bord. Lisser avec une corne ou un triangle et réserver au froid négatif pour bloquer la surface.

3/ Le glaçage

Chauffer ensemble 30g de nappage neutre, 20g de glucose et 50g de purée de cassis. Quand le mélange est chaud, retirer du feu et mélanger 15g de chocolat blanc et 10g de pâte à glacer blanche, puis quand c'est mélangé, incorporer 1.5 feuille de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.



Verser la totalité du glaçage sur le dessus de la charlotte en la faisant tourner dans les mains pour faire couler le glaçage miroir sur l'ensemble du gâteau. Réserver au froid positif.



Décorer selon vos goûts, avec des fruits frais ou des petites pièces en chocolat.