

LA CHARLOTTE DE DÉCEMBRE

UNE RECETTE POUR NOËL, MISE AU POINT PAR ELOÏSE ET LÉA.



Eloïse, 20 ans, diplômée en pâtisserie et chocolaterie a été formée auprès de Philippe Las pâtissier au Vésinet (78) puis par Pascal Legac, chocolatier à Saint-Germain-en-Laye (78). Elle prendra la responsabilité de la boutique de Montmartre, d'une enseigne reconnue, en janvier 2015.

Léa, 16 ans, en formation cuisine, vient de terminer un stage au Tastevin à Maisons-Laffitte (78). Elle enchaînera bientôt par un nouveau stage dans une prestigieuse cuisine des services de l'Etat.



INGREDIENTS pour 6 personnes /

Caramel beurre salé :
200g de creme liquide entière
350g de sucre semoule
250g de beurre demi sel

Mousse chocolat au lait :
300g de chocolat au lait nestlé
600g de creme liquide entière

Une boîte de poire au sirop
Une boîte de boudoirs



RECETTE /

1/Chemiser le moule à Charlotte de vos boudoirs.

2/Commencez par cuire le caramel «à sec» : déposer du sucre dans une casserole vide, le faire fondre petit à petit. Quand le sucre est fondu et qu'il obtient une couleur brune, ajouter et mélanger le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter ensuite la creme : attention cela éclabousse et c'est très chaud! Réservez au frais pendant environ 2h.

Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat et le lait. Mélanger doucement sans soulevez le fouet du fond du récipient (formation de bulle dans la ganache). Réservez au congélateur en mélangeant régulièrement, afin que la crème ne gèle pas sur les bord (éviter les «croutes»), la ganache doit être la plus froide possible. Faire monter la crème dans un batteur, comme une chantilly : attention rester devant, ça peut vite «trancher».

Vos deux préparations sont prêtes.

3/Vous pouvez donc écouter vos poires et les découper en morceaux. Amoureux des poires, privilégiez les morceaux assez gros.

4/ Le montage

Garnir par niveaux successifs le chemisage avec : la mousse, morceaux de poires par dessus (à enfoncez dans la mousse), puis du caramel et refaire un étage identique par dessus. Une jolie déco et voilà voilà!

NB/ La ganache est liquide, la mousse est montée.