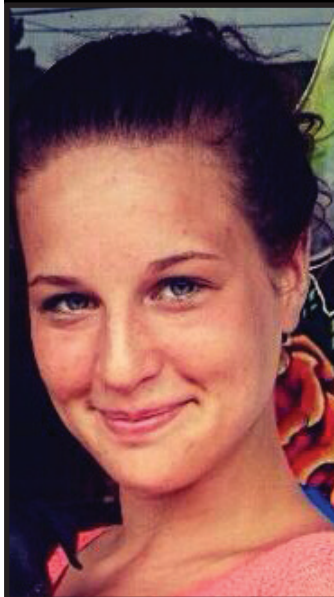


LA CHARLOTTE D'AOÛT

UNE RECETTE POUR L'ÉTÉ, CRÉÉE ET RÉALISÉE PAR ELOÏSE.



Eloïse, 21 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). Au mois de septembre 2015, elle doit prendre un poste chez Jeff de Bruges.

INGREDIENTS pour 6 personnes /

Mousse passion :

250g de creme fleurette à 30% (rayon frais)
100g de sucre semoule
250g de purée de fruits de la passion (à se procurer chez un pâtissier ou chez Métro)
4 feuilles de gélatine

Mousse mangue :

250g de creme fleurette 30% (rayon frais)
50g de sucre semoule
250g de purée de mangue
4 feuilles de gélatine

Une boîte de boudoirs

Deux mangues fraîches, dont 250g pour la mousse mangue
Deux fruits de la passion pour la décoration



RECETTE /

1/Chemiser le moule à Charlotte de vos boudoirs.Au préalable mélanger de l'eau et de la purée de fruits de la passion. Imbiber légèrement la partie plate des boudoirs pour mieux chemiser le moule à Charlotte. Poser le côté sucré du boudoir contre la paroi du moule.

2/Mousse fruit de la passion : ramolir les feuilles de gélatine dans l'eau bien froide. Incorporer le sucre dans une partie de la purée de passion, la faire chauffer et y faire fondre la gélatine. Mélanger le reste de la purée de passion. Laisser refroidir ce mélange à température ambiante. Pendant ce temps, monter la crème à l'aide d'un batteur (crème montée qui doit être souple et non comme de la chantilly). Incorporer la moitié de la crème dans le mélange de fruits et fouetter avec un fouet à mains. Incorporer l'autre moitié, délicatement, à la maryse (comme des blancs en neige dans une mousse).

3/ Mousse mangue : peler les deux mangues, réduire en purée 250g, couper le reste en morceaux. Faire caraméliser les morceaux de mangue avec une cuillère de miel. Ramolir les feuilles de gélatine dans l'eau bien froide. Incorporer le sucre dans une partie de la purée de mangue, la faire chauffer et y faire fondre la gélatine. Mélanger le reste de la purée de mangue. Laisser refroidir ce mélange à température ambiante. Pendant ce temps, monter la crème à l'aide d'un batteur (crème montée qui doit être souple et non comme de la chantilly). Incorporer la moitié de la crème dans le mélange de fruits et fouetter avec un fouet à mains. Incorporer l'autre moitié, délicatement, à la maryse (comme des blancs en neige dans une mousse).

Vos deux préparations sont prêtes.

4/ Le montage

Remplir le moule avec ses biscuits, à moitié, avec la mousse fruits de la passion, le tout à faire refroidir dans un congélateur 30mn. Puis ajouter les morceaux de mangues par dessus, puis verser pour finir la mousse de mangue. Laisser reposer votre Charlotte une nuit au réfrigérateur avant démoulage et dégustation. Elles se congèlent parfaitement. Les deux fruits de la passion frais étant destinés à la décoration de votre Charlotte comme sur la photo!

