

LA CHARLOTTE DE DÉCEMBRE

UNE RECETTE POUR NOËL CRÉÉE ET RÉALISÉE PAR 'C'EST TOO GOOD'.

C'est tout good

Emma a créé 'C'est tout good' il y a quelques mois, afin de partager sa passion pour la cuisine. Elle met en ligne sur sa page Facebook, des recettes simples, toujours savoureuses, accessibles, qu'elle réalise avec talent, à la lumière de sa pratique de niveau professionnel.

Il y a plus de vingt ans, en classe de terminale, nous assistions côte à côte à un cours de philosophie intense, au lycée Guist'hau de Nantes. Elle m'y apportait déjà de merveilleuses tuiles aux amandes de sa fabrication, que nous grignotions discrètement : enfreindre les règles pour partager un plaisir simple et légitime. Revigorés par l'énergie procurée par les biscuits, nos esprits en herbes étaient sans doute mieux préparés à affronter Platon, Hegel, Camus, Weill, Heidegger...

Aujourd'hui, au nom de notre amitié de longue date, Emma a accepté d'inventer, puis de réaliser spécialement pour vous, la Charlotte de Décembre 2015.

Qu'elle en soit vivement remerciée. Et souhaitons que cette Charlotte de Décembre d'Emma procure saveur et bonheur au plus grand nombre de nos internautes, qu'ils soient pâtisseries où convives du réveillon!

INGREDIENTS pour 8 personnes /

Il vous faudra : un cercle haut de 20 à 22 cm, 1 grosse boîte de biscuits à la cuillère (36 biscuits), 225 g de crème de marrons, 375 g de mascarpone, 25 cl de crème fleurette, 170 g de chocolat noir, 3 beaux marrons glacés.

RECETTE /

Faites un sirop léger avec 160 g d'eau et 10 g de sucre. Portez à ébullition quelques instants puis laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat au bain marie doucement, puis laissez-le à température.

Lorsque le sirop est refroidi, aromatisez-le selon vos goûts avec un peu de kirsch ou de rhum.

Coupez une pointe de vos biscuits et trempez-les rapidement dans le sirop, sur la face plate.

Alignez-les harmonieusement à l'intérieur de votre cercle (posé sur le plat de service), face bombée vers l'extérieur. Garnissez également le fond de biscuits, face plate au fond.

Mettez le mascarpone et la crème fleurette dans la cuve de votre batteur équipé du fouet. Ajoutez 2 c à soupe de sucre glace, les grains d'une demi gousse de vanille grattée. Montez le tout en chantilly bien ferme.

Divisez cette chantilly en deux parts égales. Mélangez délicatement le chocolat fondu avec une première moitié. Attention, il faut être rapide à ce stade pour le mélange : le chocolat ne doit être ni trop froid, pour ne pas figer, ni trop chaud pour ne pas liquéfier la crème.

Garnissez le fond de votre moule avec, en lissant bien avec le dos d'une cuillère pour égaliser la hauteur.

Imbibez le reste des biscuits, que vous rangez sur cette couche de chocolat, comblez les vides avec le reste des bouts.

Mélangez enfin le reste de chantilly avec la crème de marrons.

Émiettez grossièrement 2 gros marrons glacés, ajoutez-les à cette préparation.

Terminez votre charlotte avec. Lissez uniformément.

Décorez à votre guise (ici : avec une belle cuillère de crème prélevée dans chaque mélange avant de garnir le moule, à l'aide d'une poche garnie d'une petite douille cannelée, faire des petites rosaces, et quelques petits points de crème de marrons nature).

Déposez les brisures du dernier marron sur votre décor.

Entreposez au frais pour 24 h.

Décerclez, liez le tour avec un bout de raphia ou un joli ruban.

Régalez vous!



