

Charlotte aux cerises

Bonjour à toutes et tous

La charlotte est une pâtisserie qui m'a toujours effrayée : avec la multiplication des recettes, des versions, celles avec une crème fouettée, une bavaroise ou du fromage blanc, celles avec ou sans fruits à l'intérieur, ou encore des biscuits maison ou pas, je n'ai jamais réussi à savoir quelle était « LA » bonne version. Cette année, j'ai décidé de prendre sur moi et de me lancer avec ce qui m'a semblé être une version facile et gourmande: une charlotte avec crème fouettée aux fruits. Mon mari adorant [les cerises](#), une charlotte aux cerises c'est bien vite imposée.

Résultat : et bien une charlotte très facile à réaliser, qui très bien tenu à la découpe. La mousse aux fruits était légère et parfumée, les biscuits tout doux, et le dessert entier d'un bon équilibre. Je regrette de n'avoir eu le temps de prendre la photo découpée pour vous montrer l'intérieur.

Je voulais donc partager la recette de cette charlotte aux cerises. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !



Charlotte aux cerises

Recette : Charlotte aux cerises

Saison de la recette : Mai-Juin

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de repos : 4 h

Ingrédients

Pour 1 charlotte de 6 personnes :

- 800 g de cerises (à diviser en 400 g pour la mousse, 200 g pour l'intérieur, et 200 g pour la déco)
- 50 g de sucre + 15g pour le siropn
- 40 cl de crème entière (30% minimum, laissée au réfrigérateur)
- 1 g d'agar agar
- 250 g de biscuits cuillers/boudoirs
- 1 bouchon d'amaretto.

Réalisation

- Lavez toutes vos cerises. Gardez en quelques unes de côté pour la décoration. Prenez 200 g de cerises, équeutez/retirez le noyau/coupez les en deux et Réservez les à part.
- Prenez 400 g de cerises, équeutez, retirez le noyaux. Mettez les dans une casserole avec le sucre et mixez le tout finement.
- Ajoutez l'agar agar au coulis, puis faites chauffer jusqu'à ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir
- Dans une petite casserole, faites bouillir 100ml d'eau avec 15 g de sucre et l'amaretto. Retirez du feu et laissez refroidir.
- Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit prise.
- Une fois le coulis de cerises refroidir, incorporez le à la crème fouettée.
- Imbibez rapidement les biscuits boudoirs dans le sirop à l'amaretto (5s dedans), puis disposez les tout autour de votre moule pour former les parois. Déposez également quelques biscuits imbibés au fond.
- Recouvrez de la moitié de crème. Disposez les cerises coupées en deux et réservées à l'étape 1. Recouvrez de

quelques biscuits, et enfin terminez avec le restant de crème.

- Placez au réfrigérateur au minimum 4 heures.
- Démoulez et décorez la charlotte du restant cerises juste avant le service

Servez frais.

Astuces :

- Pour la crème, je trouve que la « crème entière » dite « crème des chefs » d'une marque commençant par P* est particulièrement facile à monter.
 - Mélangez bien la crème fouettée froide avec votre coulis à température ambiante, sinon la crème risque de retomber.
 - *A l'avance* : La charlotte doit être préparée au moins 4h à l'avance, mais cela peut être largement plus (la veille pour le lendemain midi par ex);
-