

Charlotte aux pamplemousses roses et aux canneberges (cranberries)



Dessert **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 10 mn

Veillez à tremper très rapidement les boudoirs afin qu'ils restent fermes et maintiennent la charlotte.

Recette proposée par : Gwen Rassemusse

Ingrédients

- pour les zestes confits :
- 1 pamplemousse
- 60 g de confiture de fruits rouges
- pour le gâteau :
- 2 paquets de biscuits à la cuillère
- 1 pamplemousse
- 2 cuillères à soupe de canneberges - séchées
- 100 g de confiture de fruits des bois
- 2 feuilles de gélatine - 4 g
- 200 g de mascarpone
- 2 jaunes d'oeufs

Préparation

- 1 Préparez les zestes. Lavez, puis prélevez le zeste et le jus du pamplemousse. Taillez le zeste en julienne et blanchissez-le pendant 2 minutes à l'eau bouillante. Égouttez-le et faites refroidir aussitôt.
- 2 Mettez les zestes et le jus de pamplemousse dans une petite casserole (12 à 14 cm de diamètre). Ajoutez la confiture. Portez à ébullition, puis laissez réduire à feu très doux jusqu'à ce le liquide ait presque disparu.
- 3 Préparez les charlottes. Hydratez la gélatine dans de l'eau très froide. Lavez, puis prélevez le zeste du pamplemousse. Taillez le zeste en julienne et blanchissez-le pendant 2 minutes à l'eau bouillante. Égouttez et faites refroidir aussitôt. Pressez le jus du pamplemousse. Rincez les canneberges. Mélangez-les avec un peu de zeste dans un petit contenant résistant au micro-ondes. Recouvrez d'eau et d'un film. Percez-le de quelques trous et faites cuire au micro-ondes à puissance modérée pendant environ 5 minutes (pour réhydrater et parfumer les canneberges). Réservez.
- 4 Battez les jaunes avec 4 cl de jus de pamplemousse, 60 g de confiture et un peu de zeste. Quand le mélange est bien mousseux, continuez à le fouetter au bain-marie pendant environ 5 minutes. Arrêtez quand le mélange est tiède, épais et a pris du volume. Faites fondre la gélatine dans 2 cuillères à soupe d'infusion chaude de canneberges et versez-la dans la mousse. Continuez à fouetter pour la faire un peu refroidir.
- 5 Détendez le mascarpone avec 2 cuillères à soupe de confiture, puis fouettez-le rapidement avec le mélange aux œufs. Réservez.
- 6 Chemisez des disques individuels à entremets de biscuits à la cuillère légèrement imbibés de jus de pamplemousses. Coupez-les éventuellement. Coulez la mousse à l'intérieur et faites prendre au frais pendant 24 heures.
- 7 Mélangez les canneberges avec un peu de confiture. Démoulez les charlottes, décorez-les de canneberges et éventuellement de suprêmes de pamplemousses et de zeste confits.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

