Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Charlotte aux fruits rouges

12h40	40 min	0	12h	354
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

1. Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue.
2. Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet le sucre, les jaunes, la farine, puis verser petit à petit le lait chaud, après avoir enlevé la gousse.
3. Remettre l'ensemble dans la casserole sur feu doux, puis laisser épaissir en remuant sans cesse. Retirer du feu dès le premier bouillon.
4. Verser dans un bol et réserver.

Étape 2

Montage des charlottes

1. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre, et laisser bouillir pendant 5 minutes, puis ajouter le rhum.
2. Couper les biscuits à la cuiller en deux dans le sens de la largeur, et les tremper rapidement dans le sirop.
3. Tapisser des petits moules individuels avec les biscuits à la cuiller.
4. Déposer dans chaque moule une cuillère de fruits

Ingrédients
pour 8 personnes

Crème patissière

- 400 ml **Lait demi-écrémé**
- 4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 60 g **Sucre semoule**
- 40 g **Farine**
- 1 **Gousse(s) de vanille**

Charlotte

- 500 g **Fruits Rouges**
- 40 **Biscuit(s) à la cuiller**
- 100 g **Sucre semoule**
- 100 g **Eau**
- 2 c. à soupe **Rhum**
- 1 **Sucre glace**

rouges mélangés, une cuillère de crème pâtissière, un demi-biscuit à la cuiller.

5 Renouveler cette étape pour remplir complètement les petits moules, bien tasser avec le dos d'une cuillère, et réserver au frais pendant 12h.

Étape 3

Dressage

1 Servir en décorant avec le reste de fruits rouges et éventuellement un peu de sucre glace.