



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Charlotte aux fruits rouges



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

Ingrédients
pour 8 personnes

Crème pâtissière

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**

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

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.