

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Charlotte à la mangue



3h45 **1h30** **15 min** **2h** **527**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des biscuits à la cuillère

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th5-6).
- 2 Clarifier les œufs, réserver blancs et jaunes dans des saladiers différents.
- 3 Blanchir les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre.
- 4 Battre les blancs en neige au batteur.
- 5 Les blancs peuvent aussi être montés à la main au fouet. Veiller à sortir les œufs du réfrigérateur environ 2 heures avant la préparation pour les ramener à température ambiante.
- 6 Quand les blancs commencent à mousser, ajouter le restant de sucre.
- 7 Verser la moitié des blancs en neige dans la préparation aux jaunes d'œufs, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 8 Verser la préparation dans le reste des blancs. Mélanger délicatement.
- 9 Ajouter progressivement la farine tamisée dans le mélange en remuant avec une maryse jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 10 Utiliser une poche à douille pour dresser l'appareil à biscuit.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les biscuits à la cuillère

100 g **Farine**
 4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 100 g **Sucre semoule**
 1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la charlotte

10 g **Feuille de gélatine**
 50 g **Sucre semoule**
 25 cl **Lait demi-écrémé**
 2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 10 cl **Coulis de mangue**
 1 **Gousse(s) de vanille**
 20 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le dressage

10 cl **Coulis de mangue**
 0.5 **Mangue**

- 11 Faire quelques points de pâte sur la plaque de cuisson puis coller une feuille de papier sulfurisé.
- 12 Coucher les biscuits en formant deux rubans de pâte de la longueur de la plaque et de 4-5 cm de large, en formant des N.
- 13 A l'aide d'un emporte pièce, former trois disques de pâte puis trois autres plus petits.
- 14 Enfourner pendant 10 minutes à 160°C (Th5-6).

Étape 2

Préparation de l'appareil à charlotte

- 1 Laisser tremper les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.
- 2 Verser le lait dans une casserole.
- 3 Fendre la gousse de vanille, extraire les graines. Les ajouter au lait avec la gousse fendue.
- 4 Placer la casserole de lait sur feux moyen.
- 5 Clarifier les œufs.
- 6 Blanchir les jaunes avec le sucre à l'aide d'un fouet.
- 7 Lorsque le lait est bien chaud, le verser sur les jaunes blanchis en le filtrant à travers un chinois. Puis fouetter de façon à bien mélanger.
- 8 Transvaser le mélange dans une casserole, laisser légèrement épaissir sur feu doux en mélangeant avec une maryse.
- 9 La crème anglaise doit être "nappante". Pour le vérifier, faire une trace de doigt sur la spatule et, si celle-ci reste visible, c'est que la consistance est bonne.
- 10 Quand la crème est prête, en verser 1/3 dans une autre casserole et le reste dans un saladier.
- 11 Mettre la moitié des feuilles de gélatine essorées dans la casserole avec le 1/3 de crème anglaise.
- 12 Fouetter pour accélérer la dissolution de la gélatine. Réserver.
- 13 Sortir la plaque du four et décoller les biscuits de la feuille de papier sulfurisé.
- 14 Parer les bords des grands cercles de biscuit à l'aide de l'emporte pièce.
- 15 Couvrir une assiette de papier sulfurisé, placer l'emporte pièce dessus avec un grand cercle de biscuit au fond. Chemiser les parois du cercle avec un ruban de pâte, couper l'excédant.
- 16 Parer les bords des petits cercles de biscuit de façon à ce qu'ils puissent entrer dans le moule.
- 17 Pour réussir à coup sûr la crème anglaise, éviter de la faire cuire dans le récipient ayant servi à faire bouillir le lait car les dépôts de lait risquent de faire brûler la crème.

Étape 3

Assemblage de la charlotte

Battre la crème liquide bien froide à l'aide d'un batteur,

- 1 la monter en chantilly en augmentant la vitesse progressivement.
- 2 Verser la crème anglaise gélifiée dans le saladier contenant la crème anglaise non-gélifiée, ajouter le coulis de mangue.
- 3 Bien mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter la moitié de la chantilly et remuer au fouet.
- 5 Verser le mélange sur le reste de chantilly et incorporer délicatement à l'aide d'une maryse.
- 6 Verser un peu d'appareil dans le moule à biscuit à mi-hauteur.
- 7 Placer le petit cercle de biscuit dessus puis compléter avec l'appareil à charlotte.
- 8 Placer la charlotte au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Étape 4

Dressage

- 1 Dans une casserole, verser le coulis de mangue et les feuilles de gélatine essorées restantes.
- 2 Faire chauffer le mélange sur feu doux en remuant avec le fouet sans laisser bouillir.
- 3 La gélatine ne doit jamais bouillir car elle perd son pouvoir gélifiant.
- 4 Transvaser le coulis dans un bol.
- 5 Préparer la mangue.
- 6 Détailler la chair en fines lamelles. Réserver.
- 7 Sortir la charlotte du réfrigérateur, répartir harmonieusement les lamelles de mangue dessus.
- 8 Badigeonner les mangues de coulis gélifié.
- 9 Démouler délicatement la charlotte, la disposer sur une assiette.
- 10 Verser de la crème anglaise autour de la charlotte.
- 11 Dresser une physalis sur la charlotte.