



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Petites charlottes au café



4h40 **30 min** **10 min** **4h** **403**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la
crème bavaroise**

4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
100 g **Sucre roux**
40 cl **Lait demi-écrémé**
15 cl **Crème liquide
(fleurette)**
4 c. à soupe **Extrait de
café**
6 g **Feuille de gélatine**

**Ingrédients pour le fond
des charlottes**

5 **Biscuit(s) à la cuiller**

**Ingrédients pour la
décoration**

16 **Biscuit(s) à la cuiller**
80 g **Chocolat noir**
1 c. à café **Extrait de café**
1 c. à café **Lait demi-
écrémé**

Étape 1

Préparation de la crème bavaroise au café

- 1 Faire ramollir les feuilles de gélatine en les plongeant dans 1 bol d'eau froide.
- 2 Préparer une crème anglaise en réalisant les étapes suivantes.
- 3 Porter le lait à ébullition.
- 4 Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre au batteur, jusqu'à blanchiment.
- 5 Ajouter le lait bouillant en mélangeant énergiquement pour que les œufs ne cuisent pas.
- 6 Transvaser le mélange dans la casserole, cuire sur feu très doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère en bois. Elle ne doit jamais bouillir.
- 7 Si malheureusement la crème anglaise se met à bouillir, la mixer au blender pendant 1 minute et la filtrer au chinois.
- 8 Ajouter l'extrait de café.
- 9 Égoutter la gélatine en la pressant entre les mains, l'incorporer à la crème encore chaude.
- 10 Laisser la crème anglaise au café revenir à température

ambiante.

- 11 Battre la crème fleurette en chantilly.
- 12 La crème fleurette doit être très froide. La placer au congélateur avec le récipient et les fouets du batteur, 20 minutes avant de la monter en chantilly.
- 13 Incorporer délicatement la chantilly à la crème anglaise.

Étape 2

Préparation du fond des charlottes

- 1 Ecraser les biscuits à la cuillère.
- 2 Les mélanger avec 4 cuillères à soupe de crème bavaroise.
- 3 Doubler une plaque à pâtisserie allant au réfrigérateur d'une feuille de papier sulfurisé.
- 4 Disposer les cercles à pâtisserie dessus, répartir la préparation précédente au fond.
- 5 Tasser un peu avec une cuillère à café en veillant à bien colmater les bords.
- 6 Répartir la crème bavaroise dans les cercles.
- 7 Réfrigérer pendant au moins 4 heures.

Étape 3

Préparation du décor

- 1 Faire fondre le chocolat au bain marie avec le lait et l'extrait de café.
- 2 L'étaler finement sur une plaque à pâtisserie bien lisse et le laisser revenir à température ambiante.
- 3 Former des petits rouleaux de chocolat en raclant la plaque avec une cuillère en bois fine.
- 4 En guise de cuillère en bois, il est possible d'utiliser un petit couteau à enduire en inox acheté dans un magasin de bricolage.

Étape 4

Dressage des charlottes

- 1 Transférer chaque cercle à pâtisserie au centre d'une assiette de présentation.
- 2 Passer un couteau à lame très fine tout autour des cercles pour les décoller et les retirer.
- 3 Couper les biscuits à la cuillère en deux, les disposer tout autour des crèmes bavaroises.
- 4 Décorer avec les petits rouleaux de chocolat au café.