



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Charlotte aux noisettes



24h45 30 min 15 min 24h 509
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la bavaroise aux noisettes

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10-15 minutes.
- 2 Mettre une poêle sur feu doux, faire torréfier les noisettes pendant 10 minutes. Remuer souvent pour qu'elles ne brûlent pas.
- 3 Lorsqu'elles sont encore chaudes, les mixer pour obtenir une poudre. Ajouter l'huile et continuer à mixer jusqu'à obtention d'une pâte de noisettes assez fine.
- 4 Porter le lait à ébullition.
- 5 Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre. Verser dessus le lait chaud.
- 6 Remettre le mélange dans la casserole et cuire sur feu doux jusqu'à épaississement, sans ébullition.
- 7 Remuer la crème sans arrêt pour éviter que les jaunes ne coagulent. La crème est cuite lorsqu'elle nappe la cuillère.
- 8 Hors du feu, ajouter la purée de noisettes. Incorporer les feuilles de gélatine ramollies et essorées. Bien mélanger.
- 9 Laisser refroidir la crème pendant 30 minutes environ en la mélangeant régulièrement pour qu'elle ne prenne pas.
Monter la crème fleurette en chantilly pas trop ferme

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la bavaroise

120 g **Noisette(s) entière(s)**
1 c. à soupe **Huile de colza**
200 ml **Lait demi-écrémé**
50 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
4 g **Feuille de gélatine**
200 ml **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le sirop

50 ml **Eau**
100 ml **Cognac**

Ingrédients pour le montage

16 **Biscuit(s) à la cuiller**
50 g **Pépites de chocolat**

10

Monter la crème neutre en chantilly pas trop ferme.

11

En retirant le fouet, elle doit juste former des petits pics au bout.

12

L'incorporer délicatement à la crème de noisettes refroidie.

Étape 2

Montage

1

Verser l'eau et le Cognac dans une assiette creuse. Imbiber très légèrement le côté plat des biscuits, chemiser les parois du moule avec (côté bombé vers l'extérieur).

2

Parsemer le fond du moule de pépites de chocolat. Verser délicatement dessus la crème bavaroise encore liquide. Terminer par une couche de biscuits.

3

Si nécessaire, égaliser les biscuits au même niveau que la bavaroise. Cela dépendra de la taille du moule utilisé.

4

Réserver au frais pendant toute une nuit (12 heures minimum).

5

Une heure avant servir, démouler. Remettre au réfrigérateur puis servir bien frais.

6

Pour démouler plus facilement, tremper le moule pendant quelques secondes dans de l'eau chaude mais non bouillante.