



CHARLOTTE AUX FRAISES, CITRON ET BASILIC

A savoir : j'ai utilisé un cercle en inox de 22cm de diamètre pour monter la charlotte. Pour la purée de fraises, mixez environ 130gr de fraises en morceaux avec un mixeur plongeant. Réalisez le dessert la veille et laissez-le reposer une nuit au frigo.



Ingrédients pour le biscuit à la cuillère : 70gr de jaunes d'oeuf, 5gr de trimoline (je n'en ai pas mis), 2,5gr de sucre vanillé, 70gr de farine, 100gr de blancs d'oeuf.

Montez au fouet les jaunes avec 50gr de sucre semoule, la trimoline et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Tamisez la farine. Dans une autre cuve, montez les blancs en neige avec les 50gr de sucre semoule restants.

A l'aide d'une maryse, ajoutez délicatement une partie des blancs montés à la première masse. Incorporez la farine puis le reste des blancs montés.

Transférez dans une poche à douille avec douille lisse de 0,5cm de diamètre.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Sur une feuille de papier cuisson, dressez des bâtonnets de 6cm, saupoudrez de sucre glace. Dressez ensuite 2 cercles de 18cm de diamètre. Enfourez à 170°C pour 8 à 10 minutes.

Pour la mousse citron-basilic : 25gr de jus de citron jaune, 25gr de jus de citron vert, le zeste d'un demi citron vert, 2 feuilles de basilic, 1 feuille et 1/2 de gélatine, 25gr de blancs d'oeuf, 50gr de sucre semoule, 100gr de crème fouettée.

Dans une petite casserole, infusez jusqu'au frémissement le jus de citron jaune et vert avec les zestes et les feuilles de basilic hachées. Chinoisez le tout et incorporez la gélatine ramollie et fondue, réservez.

Dans une cuve, montez les blancs en neige avec le sucre et ajoutez l'infusion à température ambiante avant d'incorporer la crème fouettée, à la maryse.

Pour la mousse fraise : 100gr de purée de fraises, 32gr de sucre glace, gr de jus de citron, 1 feuille et 1/2 de gélatine, 100gr de crème fouettée.

Mixez la purée de fraises avec le sucre glace et le jus de citron. Incorporez la gélatine ramollie et fondue (au micro-ondes) puis ajoutez la crème fouettée.

Pour décorer : 150gr de fraises, 2 feuilles de basilic, zeste de citron vert.

Montage et finition

Chemisez un cercle de 22cm et disposez les biscuits à la cuillère. Dans le fond, déposez un cercle de biscuit à la cuillère et garnissez jusqu'à mi-hauteur de mousse citron basilic. Déposez un second disque de biscuit et terminez le remplissage avec la mousse fraise. Laissez prendre une nuit au réfrigérateur et décorez de fraises taillées en deux, zeste de citron vert et les feuilles de basilic avant de servir.