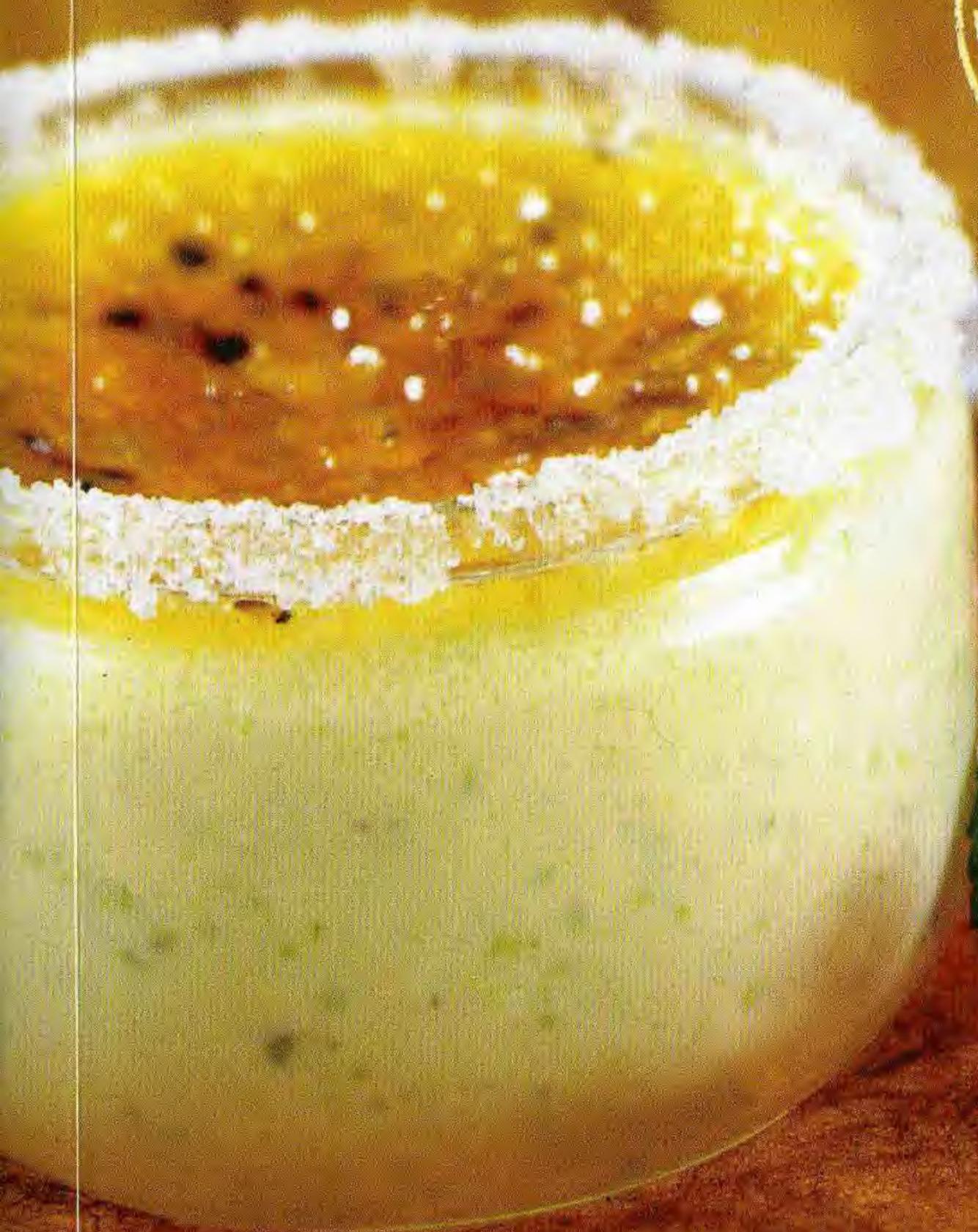


# et Crèmes charlottes



■ recettes de  
base

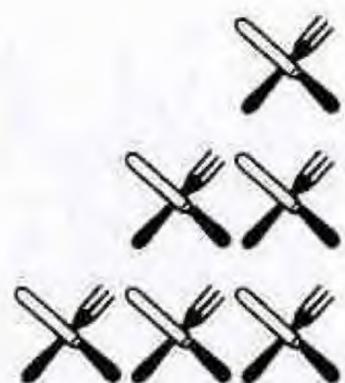
■ les crèmes

■ les mousses

■ les bavarois

■ les charlottes  
froides

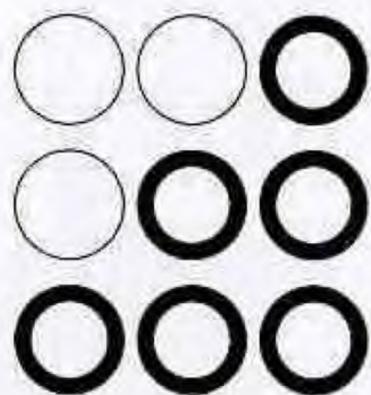
■ les charlottes  
chaudes



préparation très simple

préparation facile

préparation élaborée



peu coûteuse

raisonnable

chère

## PETIT LEXIQUE

**Appareil** : assemblage d'ingrédients ; plusieurs appareils peuvent entrer dans la composition d'un entremets.

**Chemiser** : appliquer une préparation (biscuit, caramel...) contre les parois intérieures d'un moule avant ou après garnissage de ce dernier.

**Chocolat** : le chocolat que vous achetez dans le commerce, y compris le chocolat à cuire, est du chocolat ganache ou de ménage. Le chocolat utilisé par les pâtisseries s'appelle de la couverture ; il en existe plusieurs sortes : chocolat noir, normal, mi-amer, amer (*bitter*), chocolat au lait, chocolat blanc.

**Clarifier un œuf** : séparer le blanc du jaune.

**Gélatine** : substance incolore et inodore extraite de certaines algues. La gélatine se présente sous forme de poudre ou de feuilles translucides. On la réhydrate à l'eau froide, et on la dissout dans de l'eau bouillante ou dans l'appareil auquel on la destine. Elle permet de faire figer l'entremets et que celui-ci tienne au démoulage. Les feuilles utilisées dans nos recettes sont de **2 grammes** ; il faut donc faire attention, lors de l'utilisation, à avoir un poids correspondant au nombre de feuilles utilisées.

**Glacer** : recouvrir de chocolat fondu, d'une gelée ou de sucre glace un entremets avant de le stocker au froid ou de le servir.

**Lustrer** : recouvrir un aliment de gelée, de confiture, de beurre clarifié à l'aide d'un pinceau pour lui donner un aspect brillant.

**Poche à douille** : il s'agit d'un cornet en toile ou en plastique alimentaire jetable dont la pointe laisse le passage pour une douille (petit entonnoir) lisse ou cannelée de différents calibres. Elle permet de réaliser du garnissage, des finitions et du décor.

**Serrer** : fouetter fortement une crème Chantilly ou une meringue après avoir ajouté le sucre pour lisser et raffermir l'appareil.

## QUELQUES CONSEILS

Une majorité des mousses, des bavarois et des charlottes qui se consomment froids doivent passer au moins 6 heures au réfrigérateur.

Il est important, lorsqu'on utilise la gélatine, de faire un test de prise (mettre un peu de crème collée à la gélatine sur une assiette et mettre au réfrigérateur) ; si on s'aperçoit que l'appareil n'est pas suffisamment épais, il ne faut pas hésiter à ajouter de la gélatine avant d'y incorporer la crème fouettée.

Les biscuits que vous utiliserez pour les recettes doivent toujours être imbibés au sirop parfumé à l'alcool de la recette. Cela permet qu'ils soient moelleux lors de la dégustation. Ne pas imbiber à l'alcool pur car celui-ci se répartirait très mal et, de plus, le goût serait beaucoup trop fort. Pour imbiber les biscuits, passer le sirop avec un pinceau.

Pour les charlottes, le chemisage du moule est important. Si l'on chemise le fond, il est conseillé de donner la forme arrondie en découpant les biscuits à la cuiller. Pour les parois, bien serrer les biscuits ou les faire se chevaucher autant que possible.



## MATÉRIEL

**Cercle** : moule circulaire sans fond, en acier inoxydable, utilisé pour le montage des entremets. Il en existe de plusieurs diamètres du dessert individuel au multi-portions.

Pour les individuels, vous pouvez utiliser des diamètres de 6,5 cm et d'une hauteur de 4 cm.

Pour les multi-portions, vous pouvez utiliser des diamètres de 20 cm et d'une hauteur de 4 cm.

On peut aussi trouver des moules de différentes formes : carré, cœur, hexagone...

Vous ferez votre choix en fonction de vos envies, de vos goûts...

**Ramequins** : ils peuvent être en verre à feu ou en porcelaine ; leur contenance est généralement de 100 g. Ils servent aux différentes crèmes et peuvent être aussi utilisés pour les mousses et les bavarois.

**Moule à charlotte** : il est tronconique, à paroi lisse et haute. Il est muni de deux oreilles sur les côtés qui servent au démoulage. Pour nos recettes, utiliser un moule de 18 cm de diamètre et de 10 cm de hauteur.

**Moule à manqué (gênoise)** : c'est un moule rond à bord légèrement évasé et dont le fond est parfois amovible. Le diamètre utilisé est 20 cm.

**Moule à savarin** : il est en forme de couronne avec un trou au centre.

La majorité de ces moules peut être achetée dans les grandes surfaces, mais aussi dans des magasins spécialisés. Choisir plutôt des moules avec un revêtement antiadhésif et d'une taille adaptée à la fabrication des desserts individuels ou pour 6 à 8 personnes au maximum.

Cette liste n'est pas exhaustive ; vous pourrez aussi choisir vos propres formes de moules ; les variétés ne manquent pas de nos jours.

Pour certaines recettes, nous utilisons aussi coupes en verre ; là aussi, votre choix se fera en fonction de vos goûts.

**Thermomètre à sucre** : matériel permettant de prendre la température d'un sucre cuit.



# Biscuit à la cuiller

Recette pour une plaque de four ménager de 43 x 33 cm :  
4 œufs / 100 g de sucre en poudre / Parfum : Vanille liquide (quelques gouttes) / 100 g de farine.

○○○○ XXXX Prép. : 10 min – Cuiss. : 6 min 6 pers. ○

Monter les blancs en neige très ferme. Les serrer avec le sucre, ajouter les jaunes d'œufs, la vanille, incorporer la farine délicatement. Dresser le biscuit sur un papier cuisson posé sur la plaque à pâtisserie du four, à la poche à douille et suivant utilisation : en biscuit de 10 cm de long, en fonds circulaires ou en bande pour tapisser les parois d'un moule. Cuire à four chaud, à 220 °C (th. 7-8) pendant 6 minutes.

*Le biscuit est cuit lorsqu'on le voit par transparence en soulevant le papier. En le filmant, ce biscuit peut se congeler facilement. On peut également colorer le biscuit en utilisant des colorants pour pâtisserie. Pour obtenir un biscuit aux amandes, ajouter à la fin 80 g d'amandes en poudre.*

*Pour simplifier, on peut utiliser des biscuits à la cuiller ou des boudoirs du commerce.*

# Biscuit au chocolat

100 g de sucre en poudre / 5 œufs / 60 g de farine / 16 g de cacao / 20 g de fécule de pomme de terre / 20 g de beurre.

○○ XXXX Prép. : 10 min – Cuiss. : 30 min 6 pers. ○

Fouetter le sucre et les œufs au bain-marie, sur feu doux. Hors du feu, incorporer à la spatule le mélange tamisé de farine, cacao et fécule. Ajouter le beurre fondu en dernier. Cuire cet appareil dans un moule à génoise environ 30 minutes à 180 °C (th. 6).

*Se trouve également dans le commerce.*

# Génoise

100 g de sucre en poudre / 3 œufs / 100 g de farine / 15 g de beurre.

○ 4 pers. Prép. : 10 min – Cuiss. : 30 min XXXX○○○○

Fouetter sur feu doux le sucre et les œufs au bain-marie jusqu'à l'obtention d'un appareil mousseux. Hors du feu, continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement pour obtenir un mélange mousseux et léger. Incorporer la farine délicatement et le beurre fondu tiède. Mettre dans un moule beurré et fariné. Cuire 30 minutes à 160 °C (th. 5-6).

# Sirop de punchage pour biscuits

170 g de sucre en poudre / Parfum ou alcool au choix.

○ 6 pers. Prép. : 10 min XXX○○○○○

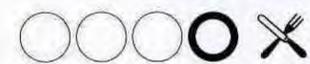
Mélanger le sucre et 1 dl d'eau dans une casserole. Porter à ébullition. Laisser refroidir et parfumer selon la recette et votre goût personnel.

*Ce sirop, dit à 30° Baumé, est utilisé pour imbiber les biscuits ou les génoises utilisés dans les recettes.*



# Caramel

150 g de sucre en morceaux.



Prép. : 15 min

6 pers. 

Réunir 5 cl d'eau et le sucre dans le récipient de cuisson, porter à ébullition en essuyant de temps en temps les parois du récipient avec un pinceau humidifié.

Lorsque le sucre devient brun, arrêter la cuisson en trempant le fond de la casserole dans l'eau fraîche.

*Le caramel peut être réalisé dans une casserole classique, mais, si l'on possède un petit poêlon en cuivre, cela est idéal (le cuivre est un excellent conducteur de chaleur). Utiliser du sucre en morceaux car il est plus pur que le sucre en poudre. Préparer un petit pinceau (poil alimentaire) dans un bol d'eau froide permet de nettoyer la paroi intérieure du récipient. Cela évite que le sucre qui colle et sèche au bord ne retombe dans le sucre qui cuit, cela pouvant faire masser l'ensemble. La proportion d'eau est de 1/3 du poids du sucre.*

# Crème bavaroise

25 cl de lait / 5 jaunes d'œufs / 125 g de sucre en poudre / Parfum / 4 feuilles de gélatine / 25 cl de crème fraîche liquide.



Prép. : 10 min

6 pers. 

Faire bouillir le lait et le verser petit à petit sur les jaunes et le sucre blanchi. Parfumer.

Ajouter les feuilles de gélatine ramollies à l'eau froide et égouttées. Remuer, puis passer à la passoire fine. Mettre à refroidir en remuant de temps en temps.

Monter la crème bien mousseuse et l'incorporer à l'appareil lorsqu'il commence à prendre.

Utiliser selon la recette.

# Meringue italienne

250 g de sucre en poudre / 4 blancs d'œufs.

 6 pers. Prép. : 15 min



Mettre le sucre à cuire avec 7 cl d'eau. Lorsqu'il atteint 115 °C (contrôler au thermomètre à sucre), monter les blancs en neige bien ferme. Lorsque le sucre atteint 120 °C, le verser en filet sur les blancs et continuer à battre au fouet ou au batteur jusqu'à complet refroidissement.



# Chantilly

15 cl de crème fraîche liquide / 10 g de vanille liquide / 10 g de sucre glace.



Prép. : 10 min

6 pers.

Réunir dans le récipient froid la crème et la vanille. Mettre le récipient dans de la glace et fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse qui adhère aux branches du fouet. Ajouter le sucre glace et fouetter à nouveau énergiquement pour « serrer » la crème.

*La crème Chantilly est souvent utilisée pour les desserts. Tout le matériel et les ingrédients doivent être bien froids. Utiliser un saladier ou un bol inox et un fouet assez large.*

*Pour les charlottes, on utilise de la crème fouettée non sucrée (la technique est identique).*

# Sauce au chocolat

17,5 cl de lait / 175 g de chocolat à cuire / 5 cl de crème fraîche liquide / Parfum au choix / 50 g de beurre.



Prép. : 10 min

6 pers.

Réunir le lait et le chocolat concassé dans une casserole au bain-marie en remuant avec une spatule en bois. Hors du bain-marie, ajouter la crème, l'arôme et lisser au fouet. Ajouter le beurre en petits morceaux et fouetter pour que la sauce soit bien homogène. Maintenir au chaud au bain-marie.



# Coulis de fruits

100 g de sucre glace / 250 g de pulpe de fruits ou fruits frais.

6 pers. Prép. : 5 min



Sucrer la pulpe ou les fruits. Mixer et passer à l'étamine. Si le coulis est trop épais, le détendre avec un peu d'eau.

*On peut utiliser des fruits au sirop. Dans ce cas, on n'ajoutera pas de sucre. Le sirop des fruits peut servir à détendre le coulis.*



# Crème anglaise

50 cl de lait / 1/2 gousse de vanille / 4 jaunes d'œufs / 125 g de sucre en poudre.

6 pers. Prép. : 15 min – Cuiss. : 40 min



Porter le lait à ébullition avec la demi-gousse de vanille fendue. Blanchir les jaunes et le sucre dans un saladier et verser progressivement le lait bouillant sur ce mélange. Mélanger, remettre dans la casserole et cuire en remuant sans faire bouillir. La crème doit napper uniformément la spatule en bois. Passer la crème dans une passoire fine et la faire refroidir en remuant souvent.

*La crème anglaise est très souvent utilisée dans nos recettes, c'est une crème de base importante. Si l'on fait varier la quantité de jaune, on obtient une crème plus riche et plus onctueuse. On ne doit pas faire bouillir la crème anglaise sinon les jaunes coagulent. On peut la rattraper en donnant un coup de mixeur.*

# LES CRÈMES D'ENTREMETS ET DE PÂTISSERIE

Leur composition de base est souvent le lait, les œufs et le sucre. Elles sont plus ou moins épaisses et souvent très faciles à réaliser. Au fil du temps, elles ont évolué et sont devenues plus modernes : on y ajoute des épices, des parfums...

À vous d'essayer les recettes qui suivent et pourquoi pas d'en créer de nouvelles.

## Crème ardéchoise

*4 jaunes d'œufs / 50 g de sucre en poudre / 15 cl de lait de chèvre / 30 cl de crème fraîche liquide / 100 g de sucre roux / 1 cl de vanille liquide.*



Prép. : 15 min – Cuiss. : 45 min

6 pers.

Faire blanchir les jaunes d'œufs en les fouettant avec le sucre et la vanille liquide. Verser le lait de chèvre sur les jaunes d'œufs et ajouter la crème. Mettre la préparation dans les moules à crème brûlée et faire cuire au four 45 minutes environ à 110 °C (th. 5). Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre roux et caraméliser sous le gril du four ou avec un fer spécial crème brûlée.

Servir les crèmes brûlées immédiatement.



# Crème au lait de coco et au citron vert

2 feuilles de gélatine de 2 g chacune / 1 citron vert / 25 cl de lait / 3 jaunes d'œufs / 60 g de sucre en poudre / 1 sachet de sucre vanillé / 1/4 de cuil. à café de fécule de maïs / 25 cl de lait de coco / 1 cuil. à soupe de rhum blanc.



Prép. : 25 min – Cuiss. : 10 min

4 pers.

Réfrigération : 2 h

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Brosser et sécher le citron vert. Faire bouillir le lait. Dans une jatte, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la fécule de maïs puis verser progressivement le lait bouillant en fouettant lentement. Mettre le mélange dans la casserole.

Faire chauffer sans laisser bouillir en tournant régulièrement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe en crème et nappe la cuillère.

Incorporer, hors du feu, le zeste finement râpé du citron vert. Couvrir et laisser infuser.

Faire chauffer la gélatine égouttée avec une cuillerée à soupe d'eau. Dès qu'elle a fondu, l'incorporer au lait de coco. Ajouter le tout à la crème refroidie. Ajouter le rhum, mélanger.

Répartir dans des coupes individuelles et faire prendre 2 heures au réfrigérateur.

Servir frais.

*Vous pouvez accompagner de petits biscuits, de tuiles au gingembre ou de pain d'épice.*



# Crème au thé et pamplemousses rôtis pommes craquantes

2 pommes granny / 80 g de sucre glace / 2 pamplemousses / 100 g de beurre / 100 g de miel d'acacia / 1 citron.

Crème au thé : 2 sachets de thé corsé / 50 cl de lait / 5 jaunes d'œufs / 100 g de sucre en poudre / 10 cl de crème fraîche liquide.



Prép. : 10 min – Cuiss. : 1 h

6 pers.

*Pommes craquantes* : évider et tailler les pommes en fines rondelles ; les étaler sur un papier cuisson et les cuire au four 1 heure à 120 °C (th. 4). Saupoudrer de sucre glace.

*Crème au thé* : faire infuser le thé dans le lait bouillant 5 minutes. Blanchir les jaunes et le sucre et ajouter la crème puis incorporer le lait parfumé. Verser dans 6 plats à oreilles. Cuire à 45 minutes à 100 °C (th. 3-4). Refroidir 2 heures avant de servir.

*Pamplemousses rôtis* : prélever les quartiers de pamplemousses après les avoir pelés à vif. Dans une poêle, faire fondre le beurre ; ajouter le miel, les quartiers de pamplemousses. Laisser caraméliser. Ajouter le jus du citron et retirer du feu.

Servir les crèmes en décorant avec les segments de pamplemousses et les pommes craquantes.



# Crème aux pistaches et aux fraises

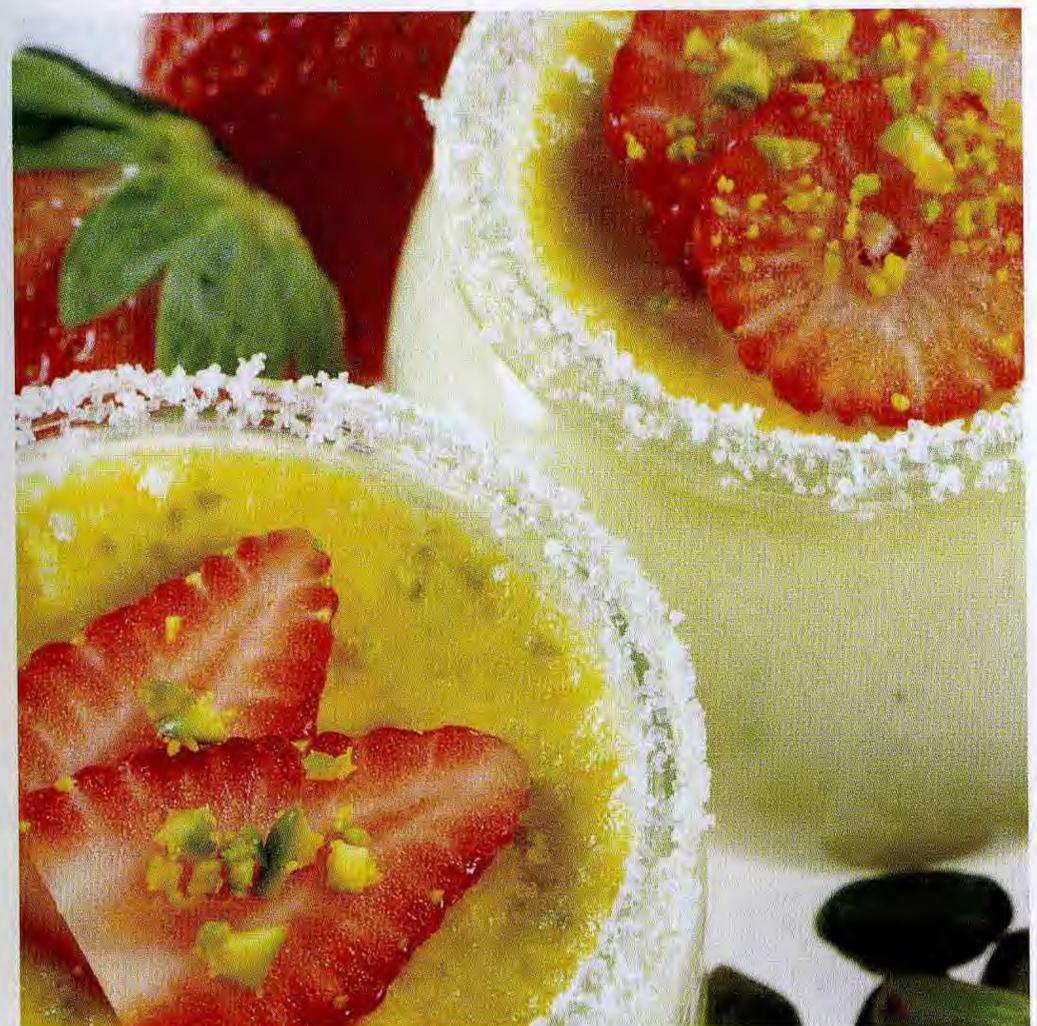
60 g de pistaches mondées / 25 cl de lait / 25 cl de crème fraîche liquide / 5 jaunes d'œufs / 90 g de sucre en poudre / 400 g de fraises / 4 pincées de gingembre en poudre.

4 pers. Prép. : 20 min – Cuiss. : 45 min  
Attente : 30 min + 2 h



Hacher les pistaches. En garder une cuillerée pour le décor. Verser le reste dans une casserole avec le lait et la crème. Porter à ébullition. Sortir du feu et laisser infuser 30 minutes. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le mélange lait-crème.

Répartir la préparation dans 4 ramequins. Enfourner 45 minutes à 100 °C (th. 3) puis placer 2 heures au réfrigérateur. Couper les fraises en lamelles. Répartir sur les crèmes avec le gingembre et les pistaches. Servir frais.



## Crème brûlée à la cassonade

4 jaunes d'œufs / 50 g de sucre en poudre / 30 cl de crème fraîche liquide / 15 cl de lait entier / 1 cl de vanille liquide / 100 g de sucre roux.

○○○○○○ ✂ ✂ Prép. : 15 min – Cuiss. : 45 min 6 pers. ○

Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la crème fraîche, le lait et la vanille liquide. Dresser dans des moules à crème brûlée et cuire au four à 110 °C (th. 3-4) pendant 45 minutes. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre roux et caraméliser sous le gril du four ou avec un fer spécial crème brûlée.

Servir les crèmes brûlées immédiatement.

## Crème brûlée à la chicorée

6 jaunes d'œufs / 50 g de sucre en poudre / 15 cl de lait entier / 30 g de chicorée en grains / 1/2 gousse de vanille / 45 cl de crème fraîche liquide / 100 g de sucre roux.

○○○○○○ ✂ ✂ Prép. : 15 min – Cuiss. : 45 min 6 pers. ○

Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Porter le lait à ébullition et laisser infuser avec la chicorée et la vanille fendue. Mélanger à l'appareil de base le lait infusé et passé et la crème fraîche. Dresser dans des moules à crème brûlée et cuire au four à 110 °C (th. 3-4) pendant 45 minutes. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre roux et caraméliser sous le gril du four ou avec un fer spécial crème brûlée.

Servir les crèmes brûlées immédiatement.

## Crème brûlée à la mandarine

4 jaunes d'œufs / 50 g de sucre en poudre / 35 cl de crème fraîche liquide / 15 cl de lait entier / 10 cl de jus de mandarine ou 3 cl d'extrait / 100 g de sucre roux / 3 mandarines.

○ 6 pers. Prép. : 15 min – Cuiss. : 45 min ✂ ✂ ○○○○

Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la crème fraîche, le lait et le jus de mandarine. Dresser dans des moules à crème brûlée et cuire au four à 110 °C (th. 3-4) pendant 45 minutes. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre roux et caraméliser sous le gril du four ou avec un fer spécial crème brûlée. Décorer de quartiers de mandarines.

Servir les crèmes brûlées immédiatement.



# Crème cappuccino

50 cl de lait entier / 4 cuil. à café de café soluble instantané / 1 œuf + 3 jaunes / 80 g de sucre en poudre / 15 cl de crème Chantilly (p. 12) / 1 cuil. à café de chocolat noir en poudre.

○○○○ XX Prép. : 10 min – Cuiss. : 30 min 4 pers. ○

Faire chauffer le lait et incorporer le café soluble.

Fouetter l'œuf et les 3 jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Verser progressivement le lait bouillant en mélangeant au fouet. Répartir la crème au café dans des ramequins ou des tasses et faire cuire 30 minutes au bain-marie au four, à 180 °C (th. 6). Les retirer, laisser refroidir complètement et mettre au réfrigérateur.

Au dernier moment, décorer de chantilly et saupoudrer de chocolat.

Servir frais.

*On peut remplacer le café soluble par un café style arabica, qui donnera un café plus concentré, plus corsé.*

# Crème brûlée au safran

4 jaunes d'œufs / 50 g de sucre en poudre / 4 pincées de safran / 15 cl de lait entier / 30 cl de crème fraîche liquide.

○○○○ XX Prép. : 15 min – Cuiss. : 45 min 6 pers. ○

Faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.

Incorporer le safran dans le lait et faire bouillir. Laisser refroidir un peu puis verser le lait sur les jaunes d'œufs et ajouter la crème. Mettre la préparation dans les moules à crème brûlée et faire cuire au four 45 minutes environ à 150 °C (th. 5).





## Crème de mûres meringuée

*2 œufs + 1 blanc / 120 g de sucre en poudre / 2 sachets de sucre vanillé / 20 g de fécule de maïs / 25 cl de crème fraîche liquide / 300 g de mûres / 40 g d'amandes effilées / Une pincée de sel.*



Prép. : 20 min – Cuiss. : 10 min

4 pers.



Dans un saladier, fouetter 3 jaunes d'œufs, 60 g de sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la fécule de maïs puis délayer avec la crème.

Verser la préparation dans une casserole. Faire épaisir sur feu doux sans cesser de mélanger. Répartir cette crème dans 4 petits plats à œufs. Garnir de mûres. Fouetter 2 blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. En fin d'opération, incorporer le sucre restant et serrer.

Recouvrir les crèmes de cette meringue. Saupoudrer d'amandes. Enfourner à 180 °C (th. 6) et laisser dorer 10 minutes.

Servir tiède.



## Crème catalane

*3 jaunes d'œufs / 50 cl de lait / 150 g de fécule de maïs / 200 g de sucre en poudre / 1/2 bâton de cannelle / Le zeste de 1 citron / 25 g de sucre roux.*



6 pers. Prép. : 10 min – Cuiss. : 5 min



Mélanger les jaunes battus avec un peu de lait. Ajouter la fécule de maïs. Faire bouillir le lait restant avec le sucre, la cannelle et le zeste de citron. Verser le tout sur le premier mélange. Bien mélanger et porter à ébullition en remuant constamment.

Dès la deuxième ébullition, retirer du feu. Verser la crème dans des plats à oreilles ou ramequins. Laisser refroidir au réfrigérateur.

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes avec le sucre roux et les brûler au fer ou sous le gril du four. Le sucre doit former une belle croûte blonde.

# Crème florentina

1 l de lait / 1/2 gousse de vanille / 6 œufs / 200 g de sucre en poudre / 100 g de praliné / 20 g de pistaches hachées.

Crème Chantilly : 200 g de crème fraîche liquide / 50 g de sucre glace / 1 cl de kirsch.



Prép. : 15 min – Cuiss. : 50 min

8 pers.



Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille. Mélanger les œufs entiers avec le sucre. Verser le lait bouillant sur le mélange en remuant à l'aide d'un fouet. Ajouter le praliné et les pistaches hachées.

Tapisser le fond d'une plaque allant au four avec une feuille de papier sulfurisé. Remplir le moule à savarin. Cuire au bain-marie au four à 150 °C (th. 5) pendant 50 minutes.

Sortir et mettre au frais jusqu'à complet refroidissement. Démouler sur plat de service.

Remplir le centre avec la crème Chantilly (p. 12) parfumée au kirsch.

# Crème night and day

50 cl de lait / 1/2 gousse de vanille / 3 œufs / 100 g de sucre en poudre.

Sauce au chocolat : 125 g de chocolat à cuire / 20 g de beurre / 10 cl de crème fraîche liquide.



4 pers. Prép. : 15 min – Cuiss. : 35 min



Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille. Mélanger les œufs entiers avec le sucre. Verser le lait bouillant sur le mélange en remuant à l'aide d'un fouet.

Tapisser le fond d'une plaque allant au four avec une feuille de papier sulfurisé. Remplir les ramequins avec l'appareil. Cuire au bain-marie au four à 180 °C (th. 6) pendant 35 minutes.

Sortir et mettre au frais jusqu'à leur complet refroidissement. Démouler sur assiettes à dessert. Servir avec une sauce au chocolat (p. 12).

*On peut accompagner cette crème de palets aux raisins.*



# Muscadette aux poires

Poires pochées : 50 cl d'eau / 200 g de sucre en poudre / 1 citron / 1/2 bâton de cannelle / 1/2 gousse de vanille / 6 poires conférence.

Crème : 4 jaunes d'œufs / 3 œufs entiers / 180 g de sucre en poudre / 60 cl de crème fraîche liquide / 100 g de muscadet (ou autre vin blanc sec).

Finition : 100 g de sucre roux.



Prép. : 10 min – Cuiss. : 30 min

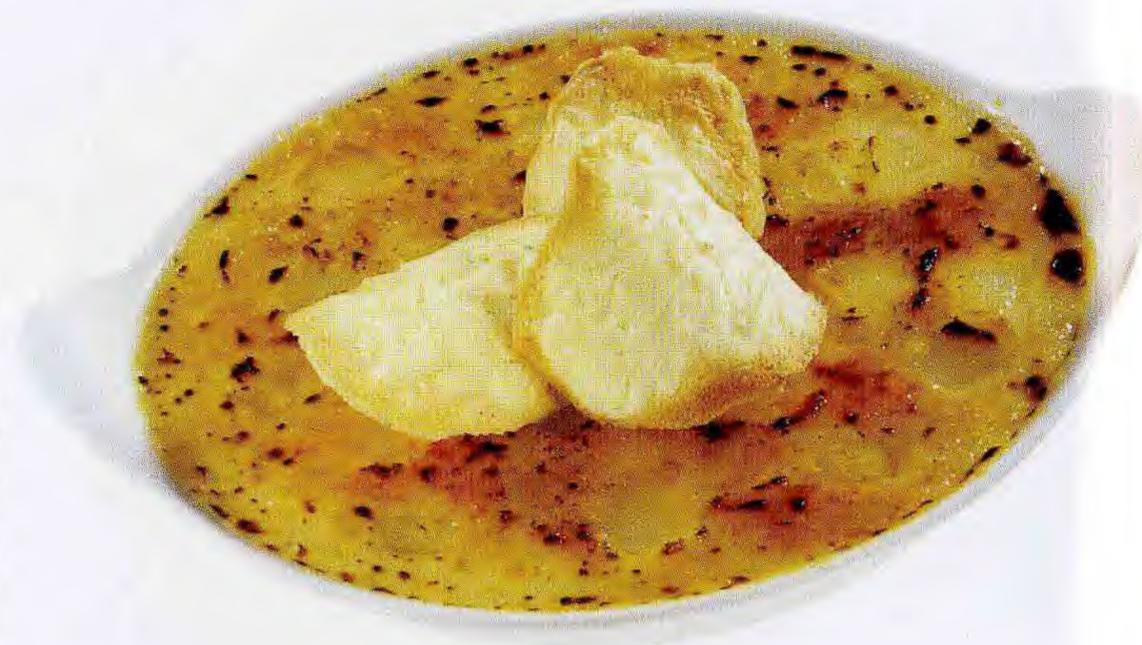
6 pers.

Réunir dans une casserole adaptée tous les éléments pour pocher les poires (eau, sucre, zestes de citron, cannelle, vanille...). Porter à ébullition et cuire le sirop 30 minutes. Pendant ce temps, éplucher les poires, puis les mettre dans le sirop frémissant et laisser pocher et refroidir dans le sirop. Pour la crème, blanchir les jaunes, les œufs et le sucre, ajouter la crème et le vin blanc.

Tailler les poires en petits dés et les répartir dans les plats à oreilles, verser la crème par-dessus et cuire au bain-marie à 130 °C (th. 4-5) environ 30 minutes.

Laisser refroidir et, au moment du service, saupoudrer de sucre roux et caraméliser au fer ou sous le gril du four.

*On peut utiliser des poires au sirop ou d'autres fruits selon la saison (pêches, abricots...), et une tuile aux amandes peut être posée en accompagnement sur la crème.*



# Crème Opéra

1 l de lait / 1/2 gousse de vanille / 6 œufs / 200 g de sucre en poudre / Caramel (p. 10) / 100 g de meringues ordinaires / 250 g de fraises / 2 cl de kirsch.

Crème chantilly : 200 g de crème fraîche liquide / 50 g de sucre glace.

8 pers. Prép. : 15 min – Cuiss. : 50 min



Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille. Mélanger les œufs entiers avec le sucre. Verser le lait bouillant sur le mélange en remuant à l'aide d'un fouet.

Tapisser le fond d'une plaque allant au four avec une feuille de papier sulfurisé. Remplir le moule caramélisé avec l'appareil. Cuire au bain-marie au four à 150 °C (th. 5) pendant 50 minutes.

Sortir et mettre au frais jusqu'à complet refroidissement.

Démouler sur un plat de service. Monter la crème Chantilly (p. 12).

Y mélanger la meringue concassée et décorer le dessus de la crème avec une poche à douille.

Disposer les fraises macérées au kirsch tout autour de la crème Opéra.



# Crème viennoise

1/2 l de lait / 1/2 gousse de vanille / Caramel (p. 10) / 3 œufs / 100 g de sucre en poudre.

○○○○○● ✂✂ Prép. : 15 min – Cuiss. : 40 min 4 pers. ○

Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille, ajouter le caramel concassé et bien mélanger pour obtenir un lait caramélisé. Mélanger les œufs entiers avec le sucre. Verser lentement le lait caramélisé bouillant sur le mélange en remuant à l'aide d'un fouet.

Tapisser le fond d'une plaque allant au four avec une feuille de papier sulfurisé. Remplir les ramequins avec l'appareil. Cuire au bain-marie au four à 180 °C (th. 6) pendant 35 minutes.

Sortir et mettre au frais jusqu'à leur complet refroidissement. Démouler sur les assiettes à dessert.

*On peut accompagner cette crème de tuiles aux amandes ou de langues-de-chat.*

# Pots de crème

5 jaunes d'œufs / 125 g de sucre en poudre / 1/2 l de lait / Parfum au choix : vanille, café, chocolat, zestes de citrons, d'oranges, etc.

○○○○● ✂✂ Prép. : 10 min – Cuiss. : 35 min 4 pers. ○

Blanchir les jaunes avec le sucre. Verser progressivement le lait bouilli et tiède sur le mélange à l'aide d'un fouet et écumer soigneusement. Parfumer l'appareil suivant votre choix.

Remplir soigneusement les pots. Retirer délicatement la mousse si nécessaire.

Cuire au bain-marie au four à 190 °C (th. 6-7) pendant 35 minutes environ.

*Essuyez soigneusement les pots et disposez-les sur un plat de service que vous pourrez recouvrir d'un papier dentelle.*

# Crème renversée au caramel

1/2 l de lait / 1/2 gousse de vanille / 3 œufs / 100 g de sucre en poudre / Caramel (p. 10).

○ 4 pers. Prép. : 15 min – Cuiss. : 40 min ✂✂●○○○○

Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille. Mélanger les œufs entiers avec le sucre. Verser le lait bouillant sur le mélange en remuant à l'aide d'un fouet.

Tapisser le fond d'une plaque allant au four avec une feuille de papier sulfurisé. Remplir les ramequins caramélisés avec l'appareil. Cuire au bain-marie au four à 150 °C (th. 5) pendant 40 minutes.

Sortir et mettre au frais jusqu'à complet refroidissement. Démouler sur 4 assiettes à dessert.

*On peut accompagner cette crème renversée de tuiles aux amandes ou de langues-de-chat.*



## LES MOUSSES

Ce sont des entremets sucrés, légers et fondants dont les composants sont souvent une purée de fruits, du chocolat ou du café. Les mousses sont additionnées en général de gélatine, allégées à la crème fouettée et à la meringue italienne. Elles se dégustent froides et les ingrédients aromatiques en déterminent l'appellation.

Elles ont évolué aussi avec le temps et l'arrivée sur nos marchés de fruits exotiques et d'arômes chocolats nouveaux.

Vous allez pouvoir en essayant les mousses de ce livre étonner vos convives.

### Mousse à la vanille et au miel

*4 petits-suisse nature / 60 g de sucre en poudre / 1 gousse de vanille / 2 feuilles de gélatine / 15 cl de crème fraîche liquide / 60 g de pignons de pin / 1 cuil. à soupe de miel.*



Prép. : 20 min

4 pers.



Mélanger les petits-suisse nature avec le sucre. Gratter l'intérieur de la gousse de vanille et le mélanger aux petits-suisse. Ajouter la gélatine ramollie et fondue. Fouetter la crème bien ferme et l'ajouter délicatement à l'appareil. Dresser dans des coupes et laisser prendre la mousse au froid. Faire griller les pignons de pin à sec dans une poêle. Verser le miel et laisser légèrement caraméliser. Parsemer les pignons de pin caramélisés sur la mousse avant de servir.



# Mousse brésilienne

200 g de chocolat à cuire / 10 cl de crème fraîche liquide / 100 g de beurre / 1/2 cuil. à café de vanille en poudre / 4 œufs / 75 g de sucre en poudre / Une pincée de sel.

Pour la sauce au café : 50 cl de lait / 150 g de café moulu / 5 jaunes d'œufs / 75 g de sucre en poudre / 1 cuil. à soupe de rhum ou de cognac.



Prép. : 30 min – Cuiss. : 10 min

6 pers.

Repos : 12 h

Couper le chocolat en petits morceaux ; porter à ébullition la crème fraîche. Hors du feu, ajouter le chocolat. Laisser reposer 2 minutes et lisser avec une cuillère en bois. Incorporer le beurre mou et la vanille, mélanger à nouveau. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs l'un après l'autre, sans cesser de tourner pour que la préparation soit parfaitement homogène.

Fouetter les blancs en neige avec la pincée de sel. Quand ils sont presque fermes, verser en pluie le sucre en poudre et continuer à fouetter jusqu'à ce qu'ils soient fermes et lisses.

En soulevant la préparation, incorporer délicatement les blancs dans le chocolat ; verser la mousse dans un plat de service et mettre au frais 12 heures au minimum.

Sauce au café : porter le lait à ébullition ; hors du feu, verser le café et laisser infuser 15 minutes ; filtrer. Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre. Quand le mélange blanchit et double de volume, verser le lait au café et tourner pour bien mélanger. Porter à nouveau sur le feu et, sans cesser de tourner, laisser épaissir sans laisser bouillir. Verser dans un plat de service, ajouter le rhum ou le cognac ; laisser refroidir.

*Pour gagner du temps, vous pouvez également utiliser 2 cuillerées à soupe de café soluble.*



# Mousse caraco

1 plaque de biscuit à la cuiller (p. 8) / Sirop à puncher au rhum (p. 9).

Mousse au caramel : 17,5 cl de lait / 105 g de sucre en poudre / 3 jaunes d'œufs / 5 feuilles de gélatine / 25,5 cl de crème fraîche liquide.

Mousse au coco : 4 feuilles de gélatine / 25 cl de crème fraîche liquide / 250 g de pulpe de noix de coco / 125 g de sucre en poudre.



6 pers. Prép. : 30 min – Repos : 3 h

Cuiss. : 5 min



Découper 6 fonds dans la plaque de biscuit à la cuiller pour les cercles individuels. Les puncher au sirop.

Mousse au caramel : faire la crème anglaise (p. 13) avec 45 g de sucre. Y incorporer la gélatine ramollie et égouttée. Réaliser un caramel en cuisant les 60 g de sucre restants à sec en remuant doucement. Lorsque le sucre est cuit et de couleur foncée, incorporer 3,5 cl de crème fraîche.

Verser cette base dans la crème anglaise pour obtenir la crème caramel. Y ajouter la crème restante. Dans les 6 cercles individuels, mettre les fonds de biscuit imbibés. Ajouter la mousse de caramel jusqu'à moitié. Laisser prendre au froid.

Mousse coco : faire chauffer les feuilles de gélatine dans un peu d'eau. Monter la crème et y mélanger délicatement la pulpe de la noix de coco et la gélatine fondue. Ajouter cette mousse dans les cercles à moitié remplis de mousse au caramel.

Bien lisser et laisser reposer 3 heures au froid.

Décercler sur 6 assiettes à dessert.

*On peut décorer avec de la noix de coco fraîche et accompagner d'une sauce anglaise au rhum.*





# Mousse agenaise

200 g de pruneaux d'Agen dénoyautés / 1 sachet de thé / 100 g de sucre en poudre / 4 feuilles de gélatine / Meringue italienne (p. 11) / 20 cl de crème fraîche liquide / 2 cl d'armagnac / 1 plaque de biscuit à la cuiller (p. 8) / 4 cl de sirop parfumé à l'armagnac (p. 9) / 80 g de confiture d'abricots.

○○○○○○ ✂✂✂✂ Prép. : 30 min

6 pers.

Cuire les pruneaux à l'eau avec un sachet de thé et les mixer pour obtenir une purée. Confectionner le sirop avec 6 cl d'eau et le sucre et y ajouter la purée de pruneaux. Y incorporer la gélatine ramollie et égouttée. Laisser prendre et incorporer délicatement la meringue, la crème fouettée et l'armagnac. Chemiser le pourtour d'un cercle à entremets d'une bande de biscuit à la cuiller imbibée au sirop et mettre dans le fond un disque de biscuits.

Garnir l'appareil aux pruneaux et lisser la surface. Y incorporer en les enfonçant légèrement quelques pruneaux pour le décor. Laisser prendre au froid et démouler au moment de servir sur un plat. Lustrer la surface avec un pinceau et de la confiture d'abricots détendue à l'armagnac.

*Cette mousse peut être accompagnée d'une crème anglaise parfumée à l'armagnac (p. 13) servie en saucière.*



# Coupe trilogie

2 pommes douces / 300 g de rhubarbe / 50 g de sucre en poudre / 1 cuil. à café de cannelle en poudre / 200 g de biscuits à la cuiller (p. 8) / 1 cl de rhum / 150 g de chocolat blanc / 5 cuil. à soupe de lait / 1 œuf / 25 cl de crème fraîche liquide / 50 g de chocolat au lait / 1 cuil. à soupe de cacao amer.

6 pers. Prép. : 30 min – Cuiss. : 25 min  
Repos : 3 h

✂✂○○○○

Éplucher les pommes et la rhubarbe et les couper en dés. Cuire à feu doux avec le sucre et la cannelle et un demi-verre d'eau jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Couper les biscuits en dés et les macérer au rhum. Faire fondre le chocolat blanc avec le lait dans un saladier au bain-marie, lisser avec une spatule. Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf. Monter la crème en chantilly et le blanc en neige très ferme et les incorporer au chocolat blanc tiède.

Râper le chocolat au lait avec un économe. Répartir dans 6 coupes en verre un peu de mousse au chocolat blanc, disposer par-dessus les copeaux de chocolat au lait, les biscuits macérés et la compote de fruits. Ajouter le reste de mousse au chocolat blanc.

Placer 3 heures au réfrigérateur et saupoudrer de cacao amer avant de servir.



# Mousse au moka-caramel

10 g de café moulu / 12 cl de lait / 60 g de sucre en poudre / 2 jaunes d'œufs / 10 g de fécule de maïs / 2 feuilles de gélatine / 20 cl de crème fraîche liquide / Biscuit au chocolat (p. 8) / Sirop de punchage parfumé au rhum (p. 9).  
Pour le glaçage : 2,5 cl de lait / 15 g de sirop de sucre / 60 g de chocolat amer.

○○○○ XXXX Prép. : 30 min – Cuiss. : 2 min 6 pers. ○

Mettre le café moulu à infuser dans le lait chaud. Passer à la passoire très fine. Faire fondre le sucre à sec (sans eau) en caramel. Y verser dessus le lait parfumé au café. Incorporer les jaunes battus avec la fécule de maïs. Cuire jusqu'à épaississement. Ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Laisser prendre et ajouter la crème fouettée.

Montage : disposer, sur un plat, dans un cercle à entremets, une tranche de biscuit au chocolat imbibé de sirop d'un diamètre inférieur à celui du cercle. Y verser la totalité de l'appareil caramel-café. Poser la deuxième tranche de biscuit au chocolat et laisser prendre au froid.

Glaçage : faire chauffer le lait et le sirop ensemble. Les incorporer dans le chocolat amer fondu au bain-marie. Mélanger à la spatule.

Décercler la mousse et la napper avec le glaçage chaud.



# Mousse aux melons

800 g de melons / 5 feuilles de gélatine / Meringue italienne (p. 11) / 25 cl de crème fraîche liquide / 1 disque de génoise (p. 9) / 4 cl de sirop au porto (p. 9) / Quelques groseilles.

○ 6 pers. Prép. : 30 min – Repos : 12 h



La veille, vider les melons (qui doivent être bien mûrs). Les mettre dans un plat pour qu'ils rendent leur eau. Prévoir un demi-melon pour le décor. Le jour même, égoutter les melons et les réduire en pulpe. On doit obtenir 400 g de pulpe. Faire fondre la gélatine ramollie et égouttée dans 6 cl d'eau et y ajouter 1/6 de la pulpe de melon. Ajouter la pulpe restante, la meringue italienne et la crème fouettée.

Disposer dans le fond du cercle le disque de génoise imbibé au sirop de porto (la taille du disque de génoise doit être légèrement inférieure au diamètre du cercle). Remplir avec l'appareil et laisser prendre au froid.

Démouler. Décorer avec le demi-melon restant et les groseilles.



# Mousse aux trois chocolats

100 g de chocolat blanc / 100 g de chocolat noir / 100 g de chocolat au lait / 60 cl de crème fraîche liquide / 10 cl de crème anglaise (p. 13).



Prép. : 30 min – Cuiss. : 10 min  
Repos : 4 h

6 pers.

Faire fondre au bain-marie dans un saladier ou au micro-ondes les 3 chocolats séparément. Monter la crème fraîche bien ferme, la diviser en 3 parties égales. Incorporer délicatement la crème dans les chocolats fondus tièdes. Dans un moule rectangulaire filmé, couler une couche de mousse au chocolat noir, renouveler l'opération avec le chocolat au lait et pour finir le chocolat blanc. Laisser prendre au moins 4 heures au réfrigérateur.

Démouler en passant la terrine 30 secondes à l'eau bouillante. Trancher la terrine et dresser sur assiette à dessert avec une crème anglaise.

# Mousse choco-menthe

6 fonds de biscuits ronds de 6 cm de diamètre (p. 8) / 2 cl d'alcool de menthe / 200 g de chocolat noir amer / 2 jaunes d'œufs / 4 blancs d'œufs / 60 g de sucre en poudre / 50 cl de crème anglaise / 1/2 botte de menthe fraîche.



Prép. : 45 min – Repos : 4 h  
Cuiss. : 5 min

6 pers.

Imbiber les fonds de biscuits d'un sirop parfumé à l'alcool de menthe. Les poser au fond des cercles individuels. Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter les 2 jaunes et lisser au fouet. Monter les 4 blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange chocolat et blancs montés. Mouler la mousse dans les cercles et laisser prendre 4 heures au réfrigérateur.

Confectionner la crème anglaise (voir p. 13) en laissant infuser la menthe hachée dans le lait, corser avec l'alcool de menthe lorsque la crème anglaise est froide.

# Mousse choco-rhum

Bavarois au rhum : 25 cl de lait / 1 gousse de vanille / 70 g de sucre en poudre / 4 jaunes d'œufs / 5 feuilles de gélatine / 2 cl de rhum / 25 cl de crème fraîche liquide. 1 biscuit au chocolat (p. 8) / Sirop de punchage parfumé au rhum (p. 9) / Cacao en poudre.



6 pers. Prép. : 30 min – Repos : 3 h  
Cuiss. : 5 min



Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue et la moitié du sucre. À part, fouetter les jaunes avec le reste de sucre. Verser dans le lait chaud et cuire la crème anglaise. Incorporer la gélatine ramollie et égouttée. Laisser prendre ; ajouter le rhum et la crème fouettée.

Montage : dans le cercle à entremets, poser une tranche de biscuit au chocolat d'une taille légèrement inférieure à celle du cercle imbibée de sirop. Remplir avec l'appareil bavarois au rhum jusqu'à moitié. Ajouter la deuxième tranche de biscuit imbibée et finir de remplir le moule avec la crème bavaroise. Lisser et laisser prendre au froid 3 heures. Démouler sur un plat rond et saupoudrer de cacao en poudre.



# Mousse de mascarpone aux fraises et à la fleur d'oranger

20 cl de crème fraîche liquide / 400 g de fraises / 1 citron vert non traité / 4 cuil. à soupe de sucre en poudre / 250 g de mascarpone / 4 cuil. à soupe de lait / 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger / 12 petites meringues.



Prép. : 20 min – Cuiss. : 2 min

4 pers.

Placer la crème fraîche liquide au congélateur. Rincer les fraises. En réserver 4. Couper les autres en petits dés. Rincer le citron vert. Prélever son zeste et détailler en fins bâtonnets. Les plonger 2 minutes dans de l'eau bouillante. Les égoutter.

Presser le citron et verser son jus sur les fraises. Ajouter le sucre et les zestes de citron vert. Diluer le mascarpone avec le lait. Fouetter la crème refroidie. La mélanger au mascarpone puis ajouter les fraises et l'eau de fleur d'oranger.

Répartir cette mousse dans 4 coupes et décorer de demi-fraises.

Servir avec les meringues.

*Le mascarpone est un fromage blanc très gras que l'on trouve facilement dans le rayon frais des grandes surfaces.*



# Mousse citron vert

12,5 cl de lait / 12,5 cl de jus de citron vert / 35 g de noix de coco râpée / 125 g de sucre en poudre / 5 feuilles de gélatine / 25 cl de crème fraîche liquide / 1 tranche de génoise (p. 9) / Sirop à puncher aromatisé à l'alcool de noix de coco (p. 9).



6 pers. Prép. : 20 min – Réfrigération : 6 h  
Cuiss. : 2 min



Mettre le lait à chauffer avec le jus de citron vert, la noix de coco râpée et le sucre. Ne pas faire bouillir. Y incorporer les feuilles de gélatine ramollies et égouttées. Laisser prendre légèrement et y ajouter la crème fouettée. Imbiber la tranche de génoise avec le sirop. Poser la tranche de génoise au fond du cercle. Garnir de mousse jusqu'au bord. Bien lisser et laisser prendre au froid.

Démouler sur un plat à pâtisserie et servir bien frais.



# Mousse de mascarpone café-chocolat

800 g de mascarpone / 10 g de café soluble / 20 g de sucre en poudre.

Pour la sauce au chocolat : 100 g de chocolat à 70 % de cacao / 10 g de miel / 20 g de beurre.



Prép. : 10 min – Cuiss. : 2 min  
Attente : 2 h

4 pers.

Fouetter le mascarpone avec le café soluble et le sucre en poudre jusqu'à ce qu'il devienne légèrement moussueux. Répartir cette préparation dans 4 coupes et placer 2 heures au réfrigérateur.

Casser le chocolat en morceaux dans une petite casserole. Ajouter le miel et 2 cl d'eau.

Faire fondre le chocolat au bain-marie, mélanger pour qu'il soit lisse.

Hors du feu, incorporer le beurre. Bien mélanger.

Verser dans les coupes et servir immédiatement.

# Mousse ivoire

6 bandes de biscuit à la cuiller (p. 8) / 4 cl de sirop au kirsch (p. 9) / 40 cl de crème fraîche liquide / 200 g de chocolat blanc / Crème anglaise (p. 13).



Prép. : 30 min – Cuiss. : 2 min

6 pers.

Chemiser 6 cercles individuels avec les bandes de biscuits imbibés au sirop au kirsch.

Fouetter la crème fraîche, ajouter le chocolat fondu au bain-marie, dresser immédiatement dans les cercles et lisser la surface. Laisser prendre au froid.

Dresser sur les assiettes, dont le fond aura été nappé avec une crème anglaise marbrée au chocolat noir.



# Mousse méditerranéenne

5 jaunes d'œufs / 50 g de sucre en poudre / 250 g de pulpe d'abricots / 5 feuilles de gélatine / 35 cl de crème fraîche liquide / 1 tranche de génoise (p. 9) / 25 g de sucre en poudre / 75 g d'alcool d'abricot / 6 abricots ou 12 oreillons d'abricots au sirop (à voir selon la saison).

Coulis de groseilles : 500 g de groseilles / 250 g de sucre glace.



6 pers.

Prép. : 20 min – Réfrigération : 6 h  
Cuiss. : 5 min



Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Chauffer la pulpe d'abricots. La mélanger à l'appareil précédent et cuire à 80 °C (comme une crème anglaise). Incorporer la gélatine ramollie et égouttée. Laisser prendre légèrement.

Incorporer la crème fouettée délicatement.

Préparer le coulis de groseilles (p. 13).

Montage : poser la tranche de génoise au fond d'un cercle. Garnir de mousse jusqu'au bord. Bien lisser et laisser prendre au froid.

Démouler sur un plat à pâtisserie et décorer avec les oreillons d'abricots ; servir bien frais accompagné d'une saucière de coulis de groseilles.

# Mousse pina colada

300 g d'ananas / 5 cl de rhum blanc / 15 cl de lait de coco / 200 g de chocolat blanc / 50 cl de crème fraîche liquide / 2 sachets de sucre vanillé.



Prép. : 20 min – Cuiss. : 5 min  
Repos : 3 h

6 pers.

Passer l'ananas et le rhum blanc au mixeur pour obtenir une purée aussi fine que possible.

Faire chauffer le lait de coco et ajouter hors du feu le chocolat blanc cassé en petits morceaux. Remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laisser refroidir et mélanger le chocolat à la purée d'ananas. Monter la crème fraîche et le sucre vanillé en chantilly très ferme. Incorporer progressivement à la chantilly le mélange chocolat-ananas en soulevant délicatement.

Répartir cette mousse dans des flûtes en verre et placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures, ou au congélateur pendant 1 heure.

*On peut décorer le dessus des coupes avec de la poudre de noix de coco préalablement dorée au four doux pendant 3 minutes.*

# Mousse tiramisu

15 cl de café fort / 1 cl de marsala / 24 biscuits à la cuiller (p. 8) / 50 g de sucre en poudre / 3 œufs / 400 g de mascarpone / 30 g de cacao en poudre.



Prép. : 15 min – Repos : 12 h

6 pers.

Mélanger le café avec la moitié du marsala ; imbiber les biscuits avec ce mélange et chemiser le fond de 6 coupes ou d'un plat de service. Fouetter le sucre avec les jaunes d'œufs ; quand le mélange blanchit et augmente de volume, ajouter le mascarpone et le marsala restant. Monter les blancs en neige et les incorporer à l'appareil en mélangeant délicatement. Verser l'appareil dans les coupes ou dans le plat. Laisser au réfrigérateur 12 heures. Au moment de servir, saupoudrer de cacao.

*Le marsala est un vin de liqueur de la pointe occidentale de la Sicile. Il peut être remplacé par un autre vin liquoreux (Rivesaltes, Maury...).*

# Quenelles de chocolat blanc sauce amère

3 feuilles de gélatine / 15 cl de crème fraîche liquide / 300 g de chocolat blanc / 3 blancs d'œufs / 6 tuiles aux amandes.  
Coulis : 110 g de beurre / 70 g de sucre en poudre / 15 cl de crème fraîche liquide / 5 cuil. à soupe de cacao amer / 1 cl de cognac (ou autre alcool au choix).



6 pers. Prép. : 30 min – Cuiss. : 5 min  
Repos : 3 h



Ramollir la gélatine à l'eau froide. Faire bouillir la crème et ajouter le chocolat blanc en morceaux hors du feu, mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit lisse et ajouter la gélatine égouttée en remuant pour la faire fondre. Batre les blancs en neige et les incorporer en 2 fois dans l'appareil. Laisser la mousse au froid pendant 3 heures.

Pour le coulis, faire fondre le beurre à feu très doux et y ajouter tous les autres ingrédients en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Sortir du feu.

Façonner les quenelles de mousse au chocolat blanc avec 2 cuillerées à potage trempées à l'eau tiède (3 par personne). Les déposer dans une assiette creuse. Réchauffer le coulis, le verser autour des quenelles et servir aussitôt. Poser dessus une tuile aux amandes.



## LES BAVAROIS

C'est un entremets froid dont la composition de base est la crème anglaise ou une purée de fruits. Les bavarois sont collés à la gélatine et allégés avec une crème fraîche fouettée.

C'est Antonin Carême (1784-1833), célèbre cuisinier français, qui en donna les premières recettes. Les bavarois peuvent être chemisés avec des biscuits à la cuiller, de la génoise...

Les pâtisseries actuels n'ont de cesse de faire évoluer les recettes de bavarois en mariant les arômes, en variant les ingrédients, en introduisant de nouveaux parfums, des épices...

Les recettes suivantes vont vous permettre d'exprimer votre talent de pâtissière ou de pâtissier.

### Bavarois au caramel et à la badiane

*225 g de sucre en poudre / 30 cl de crème fraîche liquide / 37,5 cl de lait / 3 jaunes d'œufs / 1/2 gousse de vanille / 20 g de badiane / 6 feuilles de gélatine / 6 disques de biscuit à la cuiller (p. 8) / 6 cl de sirop au café (p. 9).*

○○○○ XXXX Prép. : 45 min – Cuiss. : 5 min 6 pers. ○

Cuire 125 g de sucre jusqu'au caramel avec 4 cl d'eau et décuire avec 15 cl de crème. Confectionner la crème anglaise (voir p. 13) et y laisser infuser la badiane 10 minutes. Passer puis incorporer la gélatine ramollie et égouttée, ajouter le caramel décuire. Laisser prendre et ajouter le restant de crème préalablement fouettée. Chemiser le fond de 6 cercles individuels avec les disques de biscuits imbibés de sirop au café. Mouler la bavaroise au caramel et lisser. Laisser prendre au froid. Réduire légèrement le restant de sirop au café pour qu'il épaississe.

Démouler sur assiette les bavarois et entourer d'un cordon de sirop au café réduit.





## Bavarois au fromage frais miroir au vin rouge

20 cl de lait / 2 jaunes d'œufs / 360 g de sucre en poudre / 0,5 cl de vanille liquide / 2 feuilles de gélatine / 300 g de fromage blanc / 20 cl de crème fraîche liquide / 4 dl de vin rouge.

○○○○ XXXX Prép. : 45 min – Cuiss. : 5 min 6 pers. ○

Confectionner la crème anglaise (p. 13) avec 60 g de sucre et y dissoudre la gélatine ramollie et égouttée. Ajouter le fromage blanc et laisser prendre. Incorporer la crème fouettée (p. 12). Dresser l'appareil dans 6 cercles individuels et laisser prendre au froid. Confectionner le miroir au vin rouge en laissant réduire le vin et 300 g de sucre (on doit obtenir un liquide assez sirupeux).

Napper les fonds d'assiettes avec le miroir et décercler les bavarois dessus.

*On peut décorer le dessus du bavarois avec les tranches fines de fruits au sirop (poires, pêches...) en les posant en rosaces.*

## Bavarois aux ananas et à la vanille Bourbon

1 boîte d'ananas 4/4 / 37,5 cl de lait / 3 jaunes d'œufs / 100 g de sucre en poudre / Quelques gouttes d'extrait de vanille / 1/2 gousse de vanille Bourbon / 1 cl de rhum / 6 feuilles de gélatine / 30 cl de crème fraîche liquide / 1 génoise (p. 9) / 100 g de sirop de punchage (p. 9).

○ 6 à 8 pers. Prép. : 45 min – Réfrigération : 6 h  
Cuiss. : 5 min XXXX○○○○

Égoutter l'ananas et garder le sirop. Tailler la moitié des tranches d'ananas en petits dés. Confectionner la crème anglaise (p. 13), la parfumer au rhum et ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide. Incorporer la crème fouettée et les dés d'ananas en mélangeant délicatement. Mettre le cercle sur un papier film, saupoudrer de sucre glace et tapisser le film avec 4 tranches d'ananas entières. Remplir le moule d'appareil et déposer dessus le disque de génoise punché. Faire prendre au réfrigérateur.

Préparer le coulis (p. 13) avec les ananas restants et le sirop. Démouler le bavarois sur un plat rond, les tranches d'ananas vers le haut, et servir le coulis en saucière.



# Bavarois aux fraises

1 kg de fraises / 8 feuilles de gélatine / 240 g de sucre en poudre / 30 cl de crème fraîche liquide.

Crème Chantilly : 15 cl de crème fraîche liquide / 60 g de sucre glace.

○○○○○○ ✂✂✂ ✂✂✂ Prép. : 20 min – Réfrigération : 6 h 6 pers. ○  
Cuiss. : 5 min

Laver les fraises, équeuter et réserver 200 g des plus belles fraises pour la décoration. Passer le reste au mixeur. Faire tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide pour les ramollir.

Préparer un sirop en portant à ébullition le sucre dans 20 cl d'eau. Hors du feu, incorporer la gélatine et ajouter la purée de fraises. Tourner vigoureusement pour bien mélanger. Laisser refroidir (l'appareil doit commencer à prendre). Monter la crème fraîche au fouet. Lorsqu'elle est bien mousseuse, mélanger délicatement avec la préparation aux fraises. Verser le tout dans un moule à charlotte rafraîchi à l'eau froide. Mettre au réfrigérateur au moins 6 heures.

Démouler au moment de servir après avoir trempé le fond du moule quelques secondes dans l'eau chaude. Décorer avec les fraises et la crème Chantilly (p. 12).

*On peut aussi dresser en moules individuels (ramequin) ou petits cercles entremets et napper d'un coulis (voir p. 13).*

*Ce bavarois se congèle très bien, mais demande un certain temps pour revenir à la température normale.*



# Bavarois aux kiwis

37,5 cl de lait / 3 jaunes d'œufs / 100 g de sucre en poudre / 1/2 gousse de vanille Bourbon / Quelques gouttes d'extrait de vanille / 1 cl de rhum / 6 feuilles de gélatine / 30 cl de crème fraîche liquide / 4 kiwis / 1 disque de biscuit (p. 8) / 10 cl de sirop de punchage (p. 9) / 80 g de confiture d'abricots.

○ 6 à 8 pers. Prép. : 45 min – Réfrigération : 6 h ✂✂✂ ✂✂✂ ○○○○

Confectionner la crème anglaise (p. 13), la parfumer au rhum et ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide. Incorporer la crème fouettée et les 2 kiwis coupés en dés en mélangeant délicatement. Poser le cercle sur un plat rond, mettre le disque de biscuit imbibé de sirop, tapisser l'intérieur du cercle avec des tranches de kiwis. Remplir avec l'appareil bavarois et bien lisser la surface avec une spatule. Faire prendre au froid. Décercler, décorer avec des tranches de kiwis et napper la surface du bavarois bien froid avec une confiture d'abricots passée bouillante au tamis.

*On peut également dresser en moules individuels préalablement tapissés avec des rondelles de kiwis.*



## Bavarois aux pomelos

2 pomelos / 50 g de sucre en poudre / 5 cl de Cointreau.  
Mousse de pomelos : 4 feuilles de gélatine / 13 cl de jus de pomelos / 20 cl de crème fraîche liquide.

○○○○ ✂✂✂ Prép. : 45 min – Macération : 12 h 6 pers. ○  
Cuiss. : 2 min

La veille, peler 2 pomelos à vif en ayant soin de bien enlever les peaux blanches. Prélever les segments. Faire macérer dans le sucre et le Cointreau.

Mousse : mélanger la gélatine préalablement ramollie et égouttée avec 3 cl de jus de pomelo et faire chauffer. Ajouter le reste du jus de pomelo. Laisser prendre et ajouter la crème fouettée et sucrée.

Dans 6 cercles individuels, légèrement huilés, mouler la mousse de pomelo et décorer avec les segments marinés sur le dessus. Laisser prendre au froid et démouler sur assiette à dessert.

*Servir accompagné de tuiles aux amandes et coulis de fraises (p. 13).*

## Bavarois Clermont

37,5 cl de lait / 3 jaunes d'œufs / 100 g de sucre en poudre / 1/2 gousse de vanille / 1 cuil. à soupe de rhum / 6 feuilles de gélatine / 30 cl de crème fraîche liquide / 150 g de brisures de marrons glacés / 6 marrons glacés entiers.

○○○○ ✂✂✂ Prép. : 45 min – Réfrigération : 6 h 6 pers. ○  
Cuiss. : 5 min

Confectionner la crème anglaise (p. 13). La parfumer au rhum et ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide. Lorsque l'appareil commence à prendre, incorporer la crème fouettée et les brisures. Mouler dans un cercle à entremets et laisser prendre au réfrigérateur. Décercler sur un plat et décorer avec les marrons glacés entiers. Servir accompagné d'une crème anglaise parfumée au café.

*On peut aussi mouler en ramequin ou en cercle individuel.*

## Bavarois des monts d'Auvergne

Mousse au vin blanc : 6 jaunes d'œufs / 200 g de sucre en poudre / 35 cl de vin blanc (saint-pourçain : vin blanc d'Auvergne) / 5 feuilles de gélatine / 37,5 cl de crème fraîche liquide.

1 génoise (p. 9) / Sirop de punchage au jus de myrtille (p. 9) / 50 myrtilles en grains / Coulis de myrtilles (p. 13).

○ 6 à 8 pers. Prép. : 45 min – Cuiss. : 5 min ✂✂✂○○○○○

Blanchir le jaune et le sucre. Ajouter le vin blanc. Chauffer sans faire bouillir. Incorporer la gélatine ramollie et égouttée. Laisser refroidir et incorporer la crème fouettée.

Montage : dans un cercle, mettre dans le fond un cercle de génoise imbibé au sirop de punchage de myrtilles. Remplir avec un peu de mousse au vin blanc. Parsemer de myrtilles. Mettre le deuxième disque de génoise imbibé. Finir de remplir avec le reste d'appareil et de myrtilles. Laisser prendre au froid. Démouler et servir avec un coulis de myrtilles.



# Bavarois des îles Marie-Galante

Bavarois mangue : 600 g de mangues mûres ou 200 g de pulpe / 150 g de sucre en poudre / 6 feuilles de gélatine / 20 cl de crème fraîche liquide.

Bavarois citron vert : 6 citrons verts / 220 g de sucre en poudre / 10 feuilles de gélatine / 20 cl de crème fraîche liquide.

2 mangues / Crème Chantilly (p. 12).

○○○○○○ XXXX Prép. : 30 min – Réfrigération : 6 h 6 à 8 pers. ○

Peler et dénoyauter les mangues, les mixer pour obtenir 200 g de pulpe ; ou utiliser une pulpe surgelée. Ajouter le sucre en poudre et mélanger. Incorporer la gélatine ramollie et fondue. Laisser prendre et incorporer la crème fouettée.

Laver les citrons verts. Prélever les zestes et les tailler en fine julienne. Extraire le jus des citrons. Préparer un sirop avec 15 cl d'eau et le sucre, faire bouillir et ajouter le jus de citron et la gélatine ramollie.

Incorporer la crème fouettée juste avant la prise de l'appareil.

Dans un moule à charlotte, dresser les deux appareils en alternant les couches. Laisser prendre au réfrigérateur. Blanchir la julienne de citrons verts 3 minutes et la rafraîchir. La confire dans un sirop à 30° Baumé (p. 9).

Peler les 2 mangues et les tailler en fines tranches. Démouler le bavarois sur un plat de service et décorer avec la crème Chantilly, la julienne de citrons verts confits et des tranches de mangues.



# Bavarois Niagara

Mousse au lait d'amandes : 12,5 cl de lait / 55 g d'amandes fraîches hachées / 5 cl d'extrait d'amandes amères / 4 jaunes d'œufs / 75 g de sucre en poudre / 3 feuilles de gélatine / 12,5 cl de crème fraîche liquide.

Mousse aux fraises : 3 feuilles de gélatine / 190 g de pulpe de fraises / 30 g de sucre en poudre / 12,5 cl de crème Chantilly (p. 12).

2 disques de biscuits aux amandes (p. 8) / Sirop de punchage (p. 9).

○ 6 à 8 pers. Prép. : 45 min – Infusion : 5 h Cuiss. : 10 min XXXX○○○○○

Mousse au lait d'amandes :

laisser infuser le lait avec les amandes fraîches concassées et l'extrait d'amandes amères pendant 5 heures. Passer au tamis. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le lait d'amandes et cuire comme une crème anglaise. Incorporer les feuilles de gélatine ramollies et égouttées puis la crème fouettée après refroidissement.

Mousse aux fraises :

mettre la gélatine à fondre dans 5 cl d'eau au bain-marie et l'incorporer à la pulpe de fraises sucrée. Ajouter délicatement la crème Chantilly.

Montage :

dans un cercle à entremets, poser le disque de biscuit aux amandes punché inférieur au diamètre du cercle. Garnir avec la mousse aux fraises. Poser le deuxième biscuit punché et finir de remplir avec la mousse au lait d'amandes. Lisser et laisser prendre au froid.

Démouler et servir avec un coulis de fraises (p. 13).





# Bavarois Mont-Blanc

2 feuilles de gélatine / 20 cl de crème fraîche liquide / 1 gousse de vanille / 150 g de chocolat blanc / 4 blancs d'œufs / 25 g de sucre en poudre.

Coulis de fraises : 250 g de fraises / 50 g de sucre en poudre / Le jus de 1/2 citron.



Prép. : 30 min – Cuiss. : 5 min

6 pers.

Repos : 3 h

Faire gonfler les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition la crème fraîche avec la gousse de vanille fendue. Laisser infuser 15 minutes. Retirer la gousse après avoir gratté les petits grains contenus à l'intérieur. Réchauffer la crème. Hors du feu, ajouter le chocolat blanc cassé en petits morceaux et la gélatine égouttée. Mélanger à la spatule jusqu'à ce que le tout soit bien lisse. Laisser refroidir. Batre les blancs en neige, ajouter le sucre et continuer à fouetter 2 minutes. Incorporer délicatement les blancs, en 2 fois, dans le chocolat blanc.

Répartir cette mousse dans un grand moule cannelé (ou 6 moules individuels) et placer au froid pendant 3 heures au réfrigérateur. Confectionner le coulis (p. 13).

Démouler le bavarois sur un plat de service et entourer d'un peu de coulis de fraises. Servir le reste en saucière.

*Il peut être nécessaire d'ajouter du sucre ou un peu de citron suivant la saveur des fraises. À vous de goûter le coulis et d'utiliser un peu de sucre glace, qui fondra mieux.*



# Bavarois Montélimar

100 g de sucre en poudre / 50 g d'amandes concassées / 50 g de raisins secs / 50 g de macédoine de fruits confits / 50 g d'écorces d'oranges confites / 1 cl de Grand Marnier / 1/2 l de lait / 5 jaunes d'œufs / 125 g de miel / 5 feuilles de gélatine / 25 cl de crème fouettée / 50 g de bigarreaux confits / 1 tranche de génoise aux amandes (ajouter 50 g d'amandes en poudre à la recette de base, p. 9) / Sirop de punchage (p. 9).

6 à 8 pers. Prép. : 45 min



Préparer une nougatine en faisant un caramel avec le sucre en poudre cuit à sec et en y ajoutant les amandes concassées. Laisser refroidir et broyer.

Faire mariner les fruits secs et confits dans le Grand Marnier.

Préparer une crème anglaise au miel (p. 13). Ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Laisser prendre. Incorporer la crème fouettée au dernier moment, les fruits confits macérés et la nougatine. Garder les bigarreaux pour le décor. Monter dans un cercle à entremets à l'envers avec un papier film. Ranger les demi-bigarreaux confits sur le fond. Couler l'appareil à l'intérieur. Poser la tranche de génoise aux amandes punchée et laisser prendre au froid.

Au moment de servir, démouler le dessert à l'endroit (on doit voir les bigarreaux dessus).

*On peut accompagner d'un coulis de fruits rouges (p. 13) ou d'une crème anglaise au Grand Marnier (p. 13).*



## Pavé réglisse

37,5 cl de lait / 2 bâtons de réglisse / 4 jaunes d'œufs / 100 g de sucre en poudre / 6 feuilles de gélatine / 20 cl de crème fraîche liquide / 1 plaque de biscuit à la cuiller (p. 8) / Sirop de punchage à la réglisse (p. 9) / 50 cl de crème anglaise (p. 13) au safran.

○○○○ ✂✂✂ Prép. : 45 min – Cuiss. : 5 min 6 à 8 pers.

Porter le lait à ébullition avec les bâtons de réglisse concassée et laisser infuser. Confectionner la crème bavaroise (p. 10). Laisser prendre et incorporer la crème fouettée. Dresser dans un moule ou un plat carré. Mettre une couche de biscuit imbibé au sirop à la réglisse, ajouter la crème bavaroise, puis ajouter une couche de biscuit imbibé, terminer avec la crème et lisser. Laisser prendre au froid. Démouler et découper en 6 ou 8 portions rectangulaires.

Dresser sur les assiettes et accompagner de crème anglaise légèrement relevée au safran.

## Bavarois rubané

37,5 cl de lait / 3 jaunes d'œufs / 100 g de sucre en poudre / 1/2 gousse de vanille / 6 feuilles de gélatine / 30 cl de crème fraîche liquide / 1 cl d'extrait de vanille / 20 g de cacao / 1 cl d'extrait de café / Crème Chantilly (p. 12).

○○○○ ✂✂✂ Prép. : 45 min – Réfrigération : 6 h  
Cuiss. : 5 min 6 pers.

Confectionner la crème anglaise (p. 13) et ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide. Lorsque l'appareil commence à prendre, incorporer la crème fouettée. Répartir l'appareil dans 3 saladiers différents. Parfumer : le 1<sup>er</sup> à la vanille, le 2<sup>e</sup> au chocolat, le 3<sup>e</sup> au café.

Dans un moule à charlotte froid, couler l'appareil au café et faire prendre au congélateur environ 10 minutes. Procéder de la même façon avec l'appareil à la vanille et l'appareil au chocolat.

Couvrir le moule d'un film plastique et laisser prendre au réfrigérateur. Démouler sur un plat de service. Décorer de crème Chantilly.

## Bavarois normande

37,5 cl de lait / 3 cl de rhum / 3 jaunes d'œufs / 150 g de sucre en poudre / 1/2 gousse de vanille / 3 cl de rhum / 6 feuilles de gélatine / 30 cl de crème fraîche liquide / 3 pommes golden / 40 g de beurre / 2 cl de calvados.

Décor : 50 cl de crème anglaise (p. 13) aromatisée au calvados.

○ 6 pers. Prép. : 45 min – Réfrigération : 6 h  
Cuiss. : 5 min ✂✂✂○○○

Confectionner la crème anglaise avec 100 g de sucre (p. 13), la parfumer au rhum et ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide. Lorsque l'appareil commence à prendre, incorporer la crème fouettée. Éplucher les pommes et les tailler en petits cubes. Les faire sauter à la poêle avec du beurre et du sucre en les faisant caraméliser. Les flamber au calvados. Incorporer les cubes dans l'appareil à bavarois en mélangeant délicatement. Mouler dans un cercle à entremets ou dans des moules individuels et faire prendre au réfrigérateur.

Démouler sur le plat de service ou dans les assiettes. Accompagner d'une crème anglaise aromatisée au calvados.





## Miroir aux noix

25 cl de lait / 3 jaunes d'œufs / 100 g de sucre en poudre / Quelques gouttes d'extrait de vanille / 3 cl de rhum / 4 feuilles de gélatine / 25 cl de crème fraîche liquide / 1 cl de liqueur de noix / 50 g de cerneaux / 1 disque de biscuit à la cuiller (p. 8) de 18 cm de diamètre / 10 cl de sirop de punchage (p. 9).

Glaçage : 40 g de sucre en poudre / 1 feuille de gélatine / 1 cl de liqueur de noix / 1 cl d'extrait de café.

○○○○ XXXX Prép. : 45 min – Réfrigération : 6 h 6 à 8 pers. ○  
Cuiss. : 5 min

Confectionner la crème anglaise (p. 13), la parfumer au rhum et ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide. Lorsque l'appareil commence à prendre, incorporer la crème fouettée, ajouter de la liqueur de noix et les cerneaux. Dans le cercle, déposer le disque de biscuit (d'une taille inférieure à celle du moule, le tout posé sur un plat rond). Puncher le biscuit au sirop. Garnir le cercle avec la crème jusqu'à 1 mm du bord et réserver au froid (bien faire prendre au congélateur). Préparer le glaçage (miroir). Réunir 2,5 cl d'eau et le sucre dans une casserole, porter à ébullition, ajouter la gélatine ramollie, l'alcool de noix et l'extrait de café. Couler le glaçage bouillant en une fois sur le bavarois bien refroidi (la réussite tient au fait que l'entremets soit très froid). Décercler sur un plat de service et décorer de cerneaux de noix entiers.

## Pistachier aux groseilles

1 tranche de génoise aux amandes (ajouter 50 g d'amandes en poudre à la recette de base, p. 9) / 50 cl de lait / 6 jaunes d'œufs / 160 g de sucre en poudre / 80 g de pâte à pistache / 5 feuilles de gélatine / 2,5 cl de kirsch / 25 cl de crème fouettée / 150 g de meringue italienne (p. 11) / 300 g de groseilles / 10 cl de sirop de punchage (p. 9) / 100 g de gelée de groseille.

○ 6 à 8 pers. Prép. : 45 min – Repos : 6 h  
Cuiss. : 5 min



Couper la génoise aux amandes en deux. Préparer la crème anglaise (voir p. 13), y incorporer la pâte à pistache et la gélatine ramollie à l'eau froide et égouttée. Laisser refroidir. Incorporer le kirsch, la crème fouettée et la meringue italienne.

Montage : mettre le cercle sur un film alimentaire et y disposer les groseilles. Ajouter la moitié de la bavaroise à la pistache. Déposer le premier disque de génoise aux amandes préalablement punchée. Verser le restant de crème bavaroise et poser le deuxième disque de génoise punchée. Mettre au froid pendant 2 heures. Retourner, démouler et napper avec la gelée de groseille.



## LES CHARLOTTES FROIDES

Dessert apparu au XVIII<sup>e</sup> siècle, la charlotte est un entremets que l'on consomme froid, glacé ou chaud. Elle est composée de marmelade de fruits ou de crème et est chemisée de biscuits à la cuiller, de pain de mie ou de boudoirs. Elle est moulée dans un moule spécial dit à « charlotte ».

C'est également grâce à Carême que l'on retrouve de nombreuses recettes comme la charlotte à la parisienne, la charlotte à la russe (dessert très en vogue sous le Second Empire).

Les recettes qui suivent vous permettront de varier vos desserts en fonction des saisons, des ingrédients, des parfums et des arômes. La palette est suffisamment large pour exercer votre talent.

## Charlotte à la banane et ganache

*34 biscuits à la cuiller (p. 8) / Sirop de punchage au rhum (p. 9) / 20 cl de pulpe de banane / 1/2 citron / 4 feuilles de gélatine / 0,5 cl de rhum / 100 g de meringue italienne (p. 11) / 20 cl de crème fouettée.*

*Ganache : 10 cl de crème fraîche liquide / 150 g de chocolat noir / 20 g de beurre.*

○ 6 pers.    Prép. : 40 min – Repos : 4 h  
                  Cuiss. : 5 min



Chemiser un moule à charlotte avec les biscuits imbibés au sirop au rhum. Confectionner la mousse de banane en mixant la pulpe et le jus du demi-citron. Faire fondre la gélatine ramollie et égouttée dans une casserole dans un peu d'eau bouillante. Ajouter le rhum puis laisser prendre. Incorporer la meringue italienne et la crème fouettée. Verser dans un moule à charlotte et laisser prendre au réfrigérateur. Préparer la ganache pour le glaçage : faire bouillir la crème ; y ajouter le chocolat coupé en morceaux. Fouetter en incorporant le beurre. Le mélange doit être bien lisse.

Laisser tiédir. Démouler la charlotte sur un plat et napper avec la ganache.



# Charlotte andalouse miroir à l'orange

3 oranges / 215 g de sucre en poudre / 25 cl de lait /  
3 jaunes d'œufs / 1/2 gousse de vanille / 5 feuilles de géla-  
tine / 20 cl de crème fraîche liquide / Huile / 6 bandes de  
biscuit à la cuiller (p. 8) / 5 cl de sirop de punchage (p. 9).



Prép. : 1 h

6 pers.

Peler les oranges avec un économe et récupérer la peau pour les zestes. Tailler 20 g de zeste en fine julienne et confire celle-ci avec un peu d'eau et de sucre. Confectionner la crème anglaise (p. 13) avec 90 g de sucre et ajouter les zestes et 4 feuilles de gélatine ramollie. Ajouter la crème fouettée lorsque l'appareil commence à prendre. Finir d'éplucher les oranges à vif et prélever les quartiers. Chemiser le fond de 6 ramequins huilés avec les quartiers d'orange en forme de rosace et le tour avec les bandes de biscuit imbibées de sirop, couler l'appareil par-dessus et laisser prendre au froid.

Confectionner le miroir à l'orange. Mélanger 120 g de sucre avec 10 cl d'eau et le jus de 1 orange. Faire bouillir et ajouter la dernière feuille de gélatine ramollie. Couler dans le fond de 6 assiettes à dessert le miroir à l'orange et laisser prendre au froid.

Démouler les charlottes sur les assiettes et servir.



# Charlotte au champagne et biscuits roses de Reims

50 cl de lait / 5 jaunes d'œufs / 150 g de sucre en poudre /  
12 cl de champagne rosé / 6 feuilles de gélatine / 20 cl de  
crème fraîche liquide / 5 cl de sirop de punchage (p. 9) /  
34 biscuits roses de Reims.



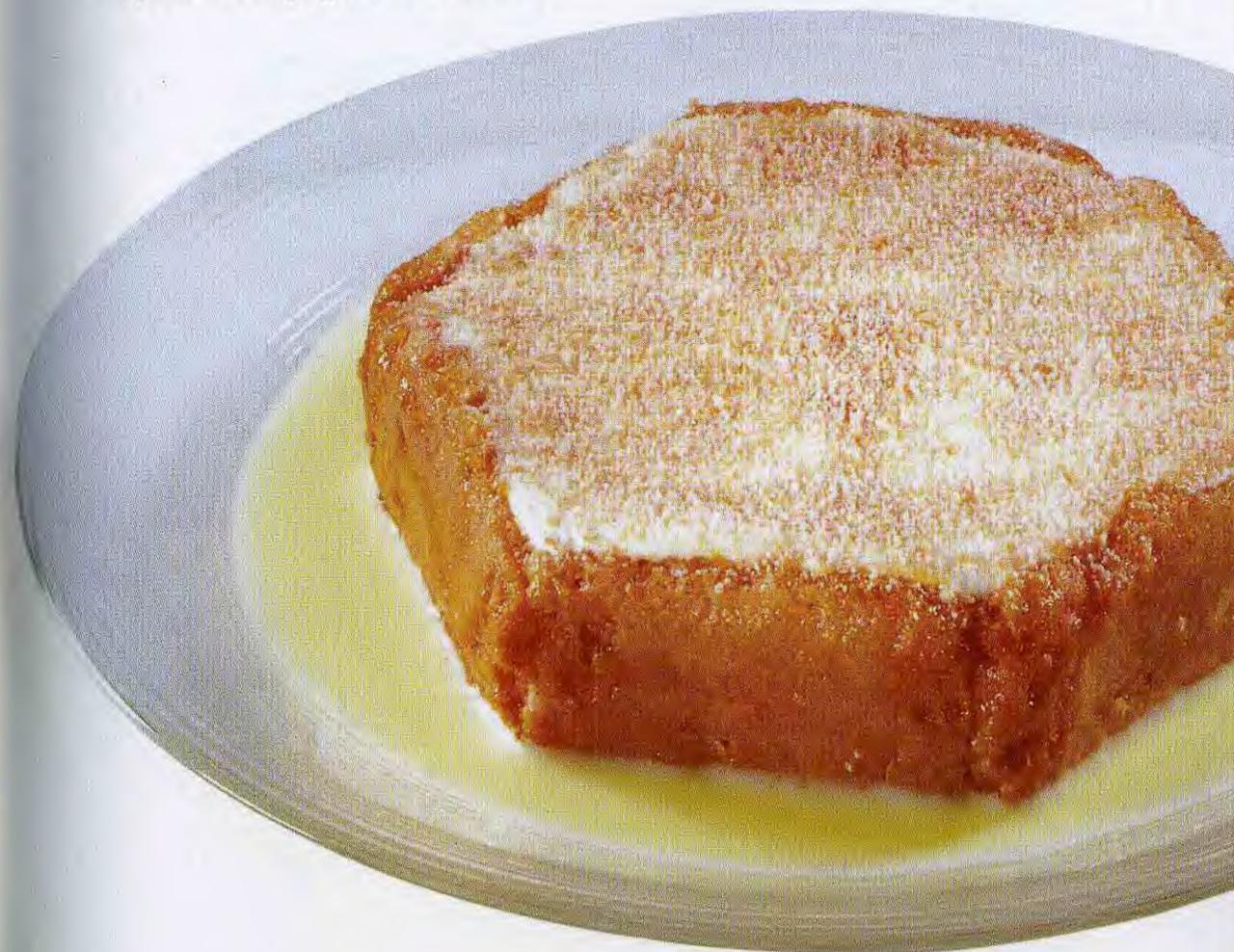
6 pers. Prép. : 20 min



Réaliser la crème anglaise (p. 13) et ajouter le champagne rosé et la gélatine ramollie et égouttée. Laisser prendre l'appareil et y incorporer la crème fouettée.

Dans un moule à charlotte, chemiser le pourtour avec les biscuits roses légèrement punchés. Remplir le moule avec l'appareil et laisser prendre au froid. Écraser finement le reste des biscuits. Démouler la charlotte sur un plat rond. Saupoudrer avec la poudre de biscuits.

*Cette charlotte peut être servie avec une sauce anglaise parfumée au ratafia (alcool de champagne). Le champagne rosé, qui parfume l'appareil, peut accompagner ce dessert.*



# Charlotte au chocolat

5 blancs d'œufs / 250 g de sucre en poudre / 250 g de chocolat noir / 100 g de beurre / 30 biscuits à la cuiller (p. 8) / 4 cl de sirop parfumé au cognac (p. 9) / 25 cl de crème fraîche liquide / 1 sachet de sucre vanillé.

○○○○ XXXX Prép. : 20 min – Cuiss. : 30 min 6 pers. ○  
Repos : 12 h

Confectionner la mousse au chocolat : faire une meringue italienne (p. 11). Y incorporer, lorsqu'elle est tiède, le chocolat ramolli par fractions puis le beurre fondu refroidi. La mousse terminée doit être lisse.

Dans le moule à charlotte, mettre une couche de biscuits imbibés puis une couche de crème au chocolat et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein. Mettre une assiette sur le moule et laisser prendre au froid 12 heures. Démouler la charlotte et, avec le reste de mousse au chocolat, coller le reste des biscuits préalablement imbibés tout autour.

Monter la crème Chantilly parfumée à la vanille (p. 12) et décorer la charlotte à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée. Servir frais.

# Charlotte au noir désir

250 g de chocolat amer à forte teneur en cacao / 4 œufs + 2 blancs / 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse / 150 g de sucre en poudre / 34 biscuits à la cuiller (p. 8) / copeaux de chocolat pour décorer.

○○○ XX Prép. : 30 min – Réfrigération : 4 h 6 à 8 pers. ○

Faire fondre le chocolat en morceaux dans un bain-marie très doux pour obtenir une pâte très lisse. Hors du feu, mélanger au chocolat les 4 jaunes un à un puis la crème. Battre les 6 blancs en neige très ferme avec le sucre. Les incorporer délicatement au mélange précédent. Tapisser un moule à charlotte des biscuits à la cuiller (fond et parois). Verser dedans la mousse au chocolat. Réfrigérer 4 heures minimum. Démouler et décorer de copeaux de chocolat.

*Servir avec une crème anglaise (voir p. 13).*



# Charlotte aux épices et aux fruits secs

1 plaque de biscuit (p. 8) / 25 cl de sirop à puncher (p. 9) / 50 g de pruneaux / 50 g de figues séchées / 50 g d'abricots secs / 4 feuilles de gélatine / 25 cl de crème fraîche liquide / 20 cl de kirsch / 20 g d'amandes et de noisettes hachées.

Crème anglaise : 25 cl de lait / 20 g de zeste d'orange / 20 g de zeste de citron / 1 cuil. à café de cannelle / 1 clou de girofle / 100 g de miel / 3 jaunes d'œufs / 25 g de sucre en poudre.

Décor : 5 cl de crème anglaise (p. 13) parfumée aux épices.



Prép. : 1 h – Repos : 4 h  
Cuiss. : 5 min

6 pers.

Chemiser 6 cercles individuels à mi-hauteur avec une bande de biscuit punchée.

Réhydrater les fruits secs coupés en morceaux dans un peu de sirop (sauf les noisettes et les amandes).

Préparer la crème anglaise (p. 13) : faire infuser le lait avec les zestes de citron et d'orange, la cannelle, le clou de girofle et le miel. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et faire la crème anglaise après avoir passé le lait infusé dans une passoire fine. Ajouter la gélatine ramollie et, lorsque l'appareil commence à prendre, incorporer la crème fouettée, le kirsch et tous les fruits secs préalablement coupés en petits morceaux.

Verser l'appareil dans les moules chemisés et faire prendre au froid.

Confectionner une crème anglaise parfumée aux épices (safran, cannelle, cardamome, etc.).

Napper le fond de 6 assiettes à dessert de la crème anglaise froide et démouler les charlottes.



# Charlotte au miel d'acacia et coulis de citron

1 l de crème fraîche liquide / 250 g de miel d'acacia / 3 feuilles de gélatine / 34 biscuits à la cuiller (p. 8) / 4 cl de sirop de rhum (p. 9) / 20 g de fécule de maïs / 12, 5 cl de jus de citron.

6 pers. Prép. : 1 h – Repos : 12 h  
Cuiss. : 5 min



Faire chauffer la moitié de la crème avec le miel, bien mélanger et ajouter hors du feu la gélatine ramollie et égouttée. Bien mélanger et laisser prendre. Chemiser le moule à charlotte avec les biscuits préalablement imbibés au sirop. Lorsque l'appareil commence à prendre, incorporer la deuxième moitié de crème, fouettée. Remplir le moule chemisé et laisser prendre au froid 12 heures au moins.

Démouler sur un plat de service et napper le dessus avec du miel liquide. Confectionner le coulis de citron : détendre la fécule avec un peu d'eau. Porter le jus de citron avec autant d'eau à ébullition. Lorsque le mélange bout, incorporer la fécule pour l'épaissir. Passer au chinois et laisser refroidir (le coulis doit être nappant). Accompagner la charlotte au miel de ce coulis qui tranchera avec le goût sucré du miel.





## Charlotte au salpicon d'ananas

Meringue italienne : 250 g de sucre en poudre / 8 cl d'eau / 5 blancs d'œufs / 4 cl de sirop à la liqueur d'orange.

25 cl de crème fraîche liquide / 6 tranches d'ananas au sirop / 3 feuilles de gélatine / 34 biscuits à la cuiller (p. 8) / 100 g d'amandes effilées.

Décor : 10 cl de crème fraîche liquide / 25 g de sucre glace.



Prép. : 40 min – Cuiss. : 10 min

6 pers.

Confectionner la meringue italienne (p. 11). Fouetter la crème fraîche et la mélanger dans la meringue froide. Tailler des tranches d'ananas en petits dés et les mélanger dans l'appareil précédent. Chemiser le moule avec les biscuits à la cuiller imbibés avec le sirop des ananas. Garnir le moule avec l'appareil et laisser prendre au froid. Monter une crème Chantilly (p. 12).

Démouler la charlotte sur un plat de service et décorer à la chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.



## Charlotte aux cassis

180 g de sucre en poudre / 25 cl de pulpe de cassis / 5 feuilles de gélatine / 20 cl de crème fraîche liquide / 2 cl de crème de cassis / 34 biscuits à la cuiller (p. 8) / 4 cl de sirop parfumé à la crème de cassis (p. 9) / 50 g de cassis pour le décor.

Chantilly : 20 cl de crème fraîche liquide / 50 g de sucre glace.



6 pers. Prép. : 20 min – Cuiss. : 30 min



Confectionner le sirop avec 12,5 cl d'eau et le sucre. Y mélanger la pulpe de cassis puis la gélatine ramollie et égouttée. Laisser prendre. Incorporer la crème fouettée et la crème de cassis. Chemiser le moule à charlotte avec les biscuits imbibés au sirop. Remplir le moule avec l'appareil et laisser prendre au froid.

Monter la crème Chantilly (p. 12) et décorer la charlotte lorsqu'elle est démoulée sur le dessus et à la jointure de chaque biscuit à la cuiller. Ajouter en décor les grains de cassis.

# Charlotte aux noix

120 g de cerneaux de noix / 2 cuil. à soupe de cognac ou d'armagnac / 34 biscuits à la cuiller (p. 8) / 250 g de chocolat noir / 150 g de beurre / 50 g de sucre en poudre / 2 œufs.

○○○○ ✂✂ Prép. : 30 min – Réfrigération : 12 h 6 à 8 pers. ○

Réserver les 10 plus beaux cerneaux de noix pour décorer la charlotte, et mixer le reste.

Dans une assiette creuse, diluer le cognac avec 2 cuillères à soupe d'eau ; tremper rapidement les biscuits dans le mélange et tapisser le fond et les parois du moule.

Casser 150 g de chocolat en morceaux et faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes puis laisser refroidir.

Fouetter 100 g de beurre mou pour le rendre crémeux ; ajouter le sucre, les jaunes d'œufs, les noix mixées et le chocolat en continuant de fouetter. Travailler jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

Battre les blancs en neige et les incorporer au chocolat ; verser cette mousse dans la charlotte. Recouvrir les biscuits d'un papier film plastique et laisser prendre au réfrigérateur 12 heures environ.

Démouler la charlotte ; casser le reste de chocolat et le faire fondre avec le reste de beurre ; verser sur la charlotte et décorer avec les cerneaux de noix.

*Vous pouvez remplacer le cognac par du café noir.*

# Charlotte aux gariguettes

1 kg de fraises gariguettes / 150 g de sucre en poudre / 34 biscuits à la cuiller (p. 8) / 4 cl de sirop à la liqueur de fraise (p. 9) / 50 cl de crème fraîche liquide.

○ 6 pers. Prép. : 15 min – Repos : 1 nuit

✂✂✂ ○○○○ ○○

Équeuter et laver les gariguettes. Couper les plus grosses en deux et garder les plus belles pour le décor. Les saupoudrer de sucre et les laisser reposer 1 heure. Égoutter et mettre le jus de côté.

Chemiser le moule à charlotte avec les biscuits imbibés au sirop. Monter une crème Chantilly (p. 12) bien ferme avec la crème fraîche. Monter la charlotte en alternant les couches de biscuits imbibés et de crème Chantilly mélangée avec les fraises. Mettre une assiette de la largeur du moule pour tasser et laisser prendre au froid une nuit.

Au moment de servir, démouler et servir avec le jus des fraises légèrement parfumé à l'alcool de fraises. Décorer avec de la chantilly.



## Charlotte royale

125 g de gelée de groseille / 1 plaque de biscuit fine (p. 8) / 25 cl de lait / 150 g de sucre / 6 jaunes d'œufs / 1/2 gousse de vanille / 10 cl de kirsch / 5 feuilles de gélatine / 25 cl de crème fraîche liquide / 100 g de confiture d'abricots / Crème Chantilly (p. 12).

OO XXXX Prép. : 20 min – Réfrigération 6 pers. ○

Étaler la gelée de groseille sur la plaque de biscuit et le rouler. Préparer la crème anglaise. La parfumer au kirsch, ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Incorporer la crème fouettée dès qu'elle est refroidie. Tailler des tranches de biscuit roulées et chemiser l'intérieur d'un saladier. Garnir avec l'appareil. Laisser prendre au froid.

Démouler sur un plat. On doit obtenir un bavaois en forme de dôme chemisé avec les tranches de biscuit roulé. Lustrer la charlotte avec la confiture d'abricots chauffée et passée au tamis. Décorer à la poche avec de la crème Chantilly bien ferme.

## Charlotte fruits de la passion

Biscuit à la noix de coco : 100 g de noix de coco râpée / 100 g de sucre en poudre / 2 blancs d'œufs.

Mousse aux fruits de la passion : 3 blancs d'œufs / 150 g de sucre en poudre / 3 feuilles de gélatine / 250 g de pulpe de fruit de la passion / 25 cl de crème fraîche liquide.

Décoration : 4 kiwis / 100 g de confiture d'abricots.

○ 6 pers. Prép. : 40 min – Cuiss. : 20 min XXXXOO○

Biscuit à la noix de coco : mélanger la noix de coco râpée avec le sucre et les blancs d'œufs. Fouetter au bain-marie. Dresser un rectangle sur le papier cuisson. Cuire à four doux à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 minutes. Le biscuit doit rester moelleux.

Mousse aux fruits de la passion : faire la meringue italienne (p. 11). Faire fondre la gélatine ramollie dans 50 g de pulpe de fruit de la passion et ajouter le restant de pulpe. Mélanger délicatement la meringue italienne avec la crème fouettée et la pulpe de fruit.

Montage : chemiser le moule avec des rondelles de kiwi. Garnir avec l'appareil. Couvrir avec le rectangle et faire prendre au froid. Démouler. Glacer avec la confiture d'abricots.



# Charlotte exotique coulis noix de coco et vanille

8 feuilles de gélatine / 240 g de sucre en poudre / 500 g de pulpe de fruit de la passion / 30 cl de crème fraîche liquide / 34 biscuits à la cuiller (p. 8) / 2 caramboles / 2 kumquats / 2 mangues.

Crème anglaise : 50 cl de lait / 125 g de sucre en poudre / 3 œufs / 1/2 gousse de vanille / 100 g de noix de coco râpée.

○○○○ ✂✂✂ Prép. : 20 min – Réfrigération : 6 h 6 pers. ○  
Cuiss. : 2 min

Faire tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide pour les ramollir. Préparer un sirop en portant à ébullition le sucre dans 20 cl d'eau. Hors du feu, incorporer la gélatine et ajouter la pulpe de fruit de la passion. Tourner vigoureusement pour bien mélanger. Laisser refroidir (l'appareil doit commencer à prendre). Monter la crème fraîche au fouet. Lorsqu'elle est bien mousseuse, mélanger délicatement avec l'appareil. Verser le tout dans un moule à charlotte rafraîchi à l'eau froide et chemisé avec les biscuits à la cuiller. Mettre au réfrigérateur au moins 6 heures.

Démouler au moment de servir après avoir trempé le fond du moule quelques secondes dans l'eau chaude. Décorer avec les fruits exotiques (tranches de caramboles, quartiers de kumquats et quartiers de mangues). Confectionner la crème anglaise (p. 13) et y ajouter la noix de coco râpée.

Démouler sur un plat de service et mettre le coulis en saucière. Servir frais.

On peut aussi dresser en moules individuels (ramequins) ou en petits cercles à entremets.

*On peut utiliser toutes sortes de pulpes et de fruits exotiques selon la saison et les prix.*

# Charlotte Montreuil

34 biscuits à la cuiller (p. 8) / 4 cl de sirop parfumé au kirsch (p. 9) / 50 cl de lait / 5 jaunes d'œufs / 125 g de sucre en poudre / 5 feuilles de gélatine / 1 cl de vanille liquide / 250 g de pulpe de pêche / 2 cl de kirsch / 20 cl de crème fraîche liquide.

Chantilly : 20 cl de crème fraîche liquide / 50 g de sucre glace.

○ 6 pers. Prép. : 45 min



Chemiser le moule à charlotte au fond et sur les parois avec les biscuits imbibés.

Confectionner la crème bavaroise (p. 10). Y ajouter la purée de pêche et parfumer au kirsch. Incorporer la crème fouettée.

Garnir le moule d'appareil et laisser prendre au froid. Monter la crème Chantilly (p. 12). Démouler la charlotte et décorer à la chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.

Servir frais.

*On peut utiliser des pêches fraîches, que l'on aura préalablement pochées, sinon on utilisera des pêches au sirop.*

# Charlotte parisienne

25 cl de lait / 3 jaunes d'œufs / 250 g de sucre / 1 cl de vanille liquide / 5 feuilles de gélatine / 20 cl de crème fraîche liquide / 50 g de cerises à l'alcool / 1 cl de kirsch / 34 biscuits à la cuiller (p. 8) / 4 cl de sirop parfumé au kirsch (p. 9).

Chantilly : 20 cl de crème fraîche liquide / 50 g de sucre glace.

○ 6 pers. Prép. : 20 min – Cuiss. : 30 min



Confectionner la crème anglaise (p. 13). Y ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Laisser prendre. Incorporer la crème fouettée, les cerises et le kirsch. Chemiser un moule à charlotte avec les biscuits imbibés au sirop. Remplir le moule avec l'appareil et laisser prendre au froid.

Monter la crème Chantilly (p. 12) et décorer la charlotte lorsqu'elle est démoulée.



# Charlotte tutti-frutti

250 g de fraises / 250 g de framboises / 250 g de mûres / 250 g de cassis / 8 feuilles de gélatine / 240 g de sucre en poudre / 30 cl de crème fraîche liquide / 34 biscuits à la cuiller (p. 8) / Sirop de punchage (p. 9).

Crème Chantilly : 15 cl de crème fraîche liquide / 60 g de sucre glace.

○○○○ XXXX Prép. : 20 min – Réfrigération : 6 h 6 pers. ○  
Cuiss. : 5 min

Garder des fruits pour le décor. Passer le reste au mixeur. Faire tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide pour les ramollir. Préparer un sirop en portant à ébullition le sucre dans 20 cl d'eau. Hors du feu, incorporer la gélatine et ajouter la purée de fruits. Tourner vigoureusement pour bien mélanger. Laisser refroidir (l'appareil doit commencer à prendre). Monter la crème fraîche au fouet. Lorsqu'elle est bien mousseuse, mélanger délicatement avec l'appareil. Verser le tout dans un moule à charlotte rafraîchi à l'eau froide et chemisé avec les biscuits imbibés. Mettre au réfrigérateur au moins 6 heures.

Démouler au moment de servir après avoir trempé le fond du moule quelques secondes dans l'eau chaude. Décorer avec les fruits restants et la crème Chantilly (p. 12).

*On peut aussi dresser en moules individuels (ramequin) ou en petits cercles à entremets.*

*On peut napper d'un coulis (p. 13).*



# Charlotte russe aux fraises

1 kg de fraises / 6 feuilles de gélatine / 150 g de sucre en poudre / 35 cl de crème fraîche liquide / 1 plaque de biscuit très fine (p. 8) / 20 cl de sirop de punchage (p. 9) / 100 g de confiture de fraises / 100 g de confiture d'abricots.

○ 6 à 8 pers. Prép. : 30 min XXXX○○○○

Faire la purée de fraises avec 800 g de fraises ; mettre la gélatine à ramollir et réunir dans une casserole le sucre en poudre et 10 cl d'eau. Porter à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine et la purée de fraises. Lorsque l'appareil commence à prendre, y ajouter 30 cl de crème fouettée.

Garnir la plaque de biscuit imbibée de confiture de fraises et l'enrouler sur elle-même. Détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur. Chemiser la paroi et le fond du moule à charlotte avec les tranches de biscuit roulées par couronnes successives. Garnir l'intérieur de l'appareil et réserver au froid au moins 4 heures. Démouler sur un plat de service et lustrer à la confiture d'abricots. Décorer la charlotte avec les fraises entières et la crème fouettée restantes.

*On peut servir avec un coulis de fruits rouges (p. 13) en saucière.*



## LES CHARLOTES CHAUDES

La charlotte chaude est symbolisée par la charlotte aux pommes (plat typique de ces préparations). La poire, la pêche et les abricots sont les seuls fruits que l'on peut traiter par cette technique.

### Charlotte aux poires et aux raisins de Corinthe

500 g de pain de mie / 180 g de beurre / 1,500 kg de poires conférence / 2 cl de calvados / 150 g de raisins secs de Corinthe.



Prép. : 1 h – Cuiss. : 40 min

6 pers.



Préparer le pain de mie : supprimer la croûte, tailler le pain de mie en tranches régulières de 4 mm puis en rectangles de 3 cm de largeur et de la hauteur du moule. Se servir des parures pour confectionner de la mie de pain en poudre. Chemiser le moule (parois et fond) après avoir trempé le pain de mie dans du beurre fondu. Éplucher les poires, les évider, les tailler en quartiers et les émincer en lamelles de 2 mm d'épaisseur. Les faire sauter dans une poêle avec du beurre en les maintenant fermes et légèrement colorées. Ajouter le calvados, les raisins secs et la mie de pain. Remplir le moule en dôme et tasser légèrement. Recouvrir le fond avec un disque de croûte de pain de mie. Cuire au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 35 à 40 minutes.

Laisser reposer quelques instants à la sortie du four et démouler sur une plaque de service.

*Servir avec une sauce caramel.*



# Charlotte aux pommes et aux abricots secs

500 g de pain de mie / 180 g de beurre / 1,500 kg de pommes golden / 100 g d'abricots secs / 2 cl de calvados.



Prép. : 1 h – Cuiss. : 40 min

6 pers.

Préparer le pain de mie : supprimer la croûte, tailler le pain de mie en tranches régulières de 4 mm puis en rectangles de 3 cm de largeur et de la hauteur du moule. Se servir des parures pour confectionner de la mie de pain en poudre. Chemiser le moule (parois et fond) après avoir trempé le pain de mie dans du beurre fondu. Éplucher les pommes, les évider, les tailler en quartiers et les émincer en lamelles de 2 mm d'épaisseur. Les faire sauter dans une poêle avec du beurre en les maintenant fermes et légèrement colorées. Ajouter les abricots secs macérés au calvados et la mie de pain. Remplir le moule en dôme et tasser légèrement. Recouvrir le fond avec un disque de croûte de pain de mie. Cuire au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 35 à 40 minutes.

Laisser reposer quelques instants à la sortie du four et démouler sur une plaque de service.

*Une sauce abricot, confectionnée avec de la confiture détendue au sirop et parfumée au calvados, peut accompagner cette charlotte.*



# Charlotte chaude aux abricots

450 g de pain de mie en tranches / 200 g de beurre / 1,500 kg d'abricots / 550 g de sucre / 150 g de confiture de fruits rouges / 60 g de mie de pain en poudre.

6 pers. Prép. : 30 min – Cuiss. : 20 min



Tailler dans les tranches de pain de mie des carrés de 6,5 cm de côté. Chemiser 6 cercles individuels de carré de pain de mie trempé dans le beurre fondu. Monder les abricots (inciser la peau et les tremper quelques secondes à l'eau bouillante pour ôter la peau). Les pocher dans un sirop confectionné avec le sucre et 1 l d'eau. Les garder un peu fermes et les dénoyauter. Émincer les abricots et les lier avec la confiture et la mie de pain. Remplir les moules chemisés et cuire au four à 180 °C (th. 6) environ 20 minutes.

Démouler sur assiette.

*Un coulis de fruits rouges (p. 13) peut accompagner les charlottes individuelles aux abricots.*



# Charlotte chaude aux pommes

450 g de pain de mie en tranches / 200 g de beurre /  
1,800 kg de pommes golden / 80 g de sucre en poudre /  
Une pincée de cannelle / 60 g de mie de pain en poudre /  
150 g de confiture d'abricots / 1 cl de calvados.

○○○○ XXXX Prép. : 1 h – Cuiss. : 45 min 6 pers. ○

Préparer le pain de mie pour chemiser les moules. Détailler 6 triangles réguliers. Les tremper dans le beurre fondu, puis les disposer dans le fond d'un moule. Tailler le reste des tranches en rectangles de 3 cm de largeur et d'une longueur représentant la hauteur du moule. Les tremper dans le beurre et les ranger en les chevauchant légèrement autour du moule. Épépiner, éplucher les pommes, les émincer en tranches de 2 cm, les sauter au beurre, ne les cuire qu'aux trois quarts. Ajouter le sucre, la pincée de cannelle et la mie de pain. Remplir le moule avec les pommes en tassant bien et en garnissant en dôme (les pommes doivent dépasser du moule et les protéger avec les croûtes du pain de mie). Cuire 40 à 45 minutes au four à 180 °C (th. 6). Laisser reposer avant de démouler pour que les pommes se tassent bien.

Préparer la sauce abricot en faisant bouillir la confiture, bien lisser au fouet et ajouter le calvados. Lustrer au pinceau avec la sauce la charlotte sur toute sa surface avant de servir.

Mettre le restant de sauce en saucière. Servir chaud.



# Charlotte chaude aux poires caramélisées au beurre salé

450 g de pain de mie en tranches / 200 g de beurre salé / 1,800 kg de poires / 80 g de sucre en poudre / 60 g de mie de pain en poudre / 150 g de confiture de coings / 1 cl d'eau-de-vie de poires.

○○○○ XXXX Prép. : 1 h – Cuiss. : 45 min 6 pers. ○

Préparer le pain de mie pour chemiser les moules. Détailler 6 triangles réguliers pour le fond du moule. Tailler le reste des tranches en rectangles de 3 cm de largeur et d'une longueur représentant la hauteur du moule. Faire tremper les triangles dans le beurre salé fondu, chemiser les moules et constituer une rosace dans le fond du moule. Puis répéter la même opération avec les rectangles et les ranger en les chevauchant légèrement autour du moule.

Épépiner, éplucher les poires. Les émincer en tranches de 2 cm. Les faire sauter au beurre salé puis ajouter le sucre. Les laisser caraméliser tout en les gardant légèrement fermes à cœur. Lier avec la mie de pain.

Remplir le moule avec les poires en tassant bien et en garnissant en dôme (les poires doivent dépasser du moule et les protéger avec les croûtes du pain de mie). Cuire 40 à 45 minutes au four à 180 °C (th. 6). Laisser reposer avant de démouler pour que les poires se tassent bien.

Préparer la sauce : faire bouillir la confiture de coings. Lisser au fouet et ajouter l'eau-de-vie de poires. Lustrer la charlotte au pinceau avec la sauce sur toute sa surface. Servir chaud avec le restant de sauce en saucière.

# Charlotte chaude aux pêches de vigne

450 g de pain de mie en tranches / 200 g de beurre / 1,500 kg de pêches de vigne / 550 g de sucre en poudre / 1 cl de kirsch / 150 g de confiture de cerises / 60 g de mie de pain en poudre / 20 g d'angélique confite.

○ 6 pers. Prép. : 30 min – Cuiss. : 20 min XXXX○○○○

Tailler dans les tranches de pain de mie des carrés de 6,5 cm de côté. Chemiser 6 cercles individuels de carrés de pain de mie trempés dans le beurre fondu. Monder les pêches (inciser la peau et les tremper quelques secondes à l'eau bouillante pour ôter la peau). Les pocher dans un sirop confectionné avec le sucre et 1 l d'eau. Les garder un peu fermes et les dénoyauter. Émincer les pêches et les lier avec la confiture de cerises et la mie de pain. Remplir les moules chemisés et cuire au four à 180 °C (th. 6) environ 20 minutes.

Démouler sur assiette, décorer avec des feuilles taillées dans l'angélique confite.

*Un coulis de fruits rouges (p. 13) peut accompagner les charlottes individuelles aux pêches.*



## TABLE DES RECETTES

### Les recettes de base

Biscuit à la cuiller	8
Biscuit au chocolat	8
Génoise	9
Sirop de punchage pour biscuits	9
Caramel	10
Crème bavaroise	10
Meringue italienne	11
Chantilly	12
Sauce au chocolat	12
Coulis de fruits	13
Crème anglaise	13

### Les crèmes

Crème ardéchoise	14
Crème au lait de coco et au citron vert	16
Crème au thé et pamplemousses rôtis pommes craquantes	18
Crème aux pistaches et aux fraises	19
Crème brûlée à la cassonade	20
Crème brûlée à la chicorée	20
Crème brûlée à la mandarine	21
Crème cappuccino	22
Crème brûlée au safran	22
Crème de mûres meringuée	24
Crème catalane	25
Crème florentina	26
Crème night and day	27
Muscadette aux poires	28
Crème Opéra	29
Crème viennoise	30
Pots de crème	30
Crème renversée au caramel	31

### Les mousses

Mousse à la vanille et au miel	32
Mousse brésilienne	34
Mousse caraco	35
Mousse agenaise	38
Coupe trilogie	39
Mousse au moka-caramel	40
Mousse aux melons	41
Mousse aux trois chocolats	42
Mousse choco-menthe	42
Mousse choco-rhum	43
Mousse de mascarpone aux fraises et à la fleur d'oranger	44
Mousse citron vert	45
Mousse de mascarpone café-chocolat	46
Mousse ivoire	46
Mousse méditerranée	47
Mousse pina colada	48
Mousse tiramisu	48
Quenelles de chocolat blanc sauce amère	49

### Les bavaoïses

Bavaoïse au caramel et à la badiane	50
Bavaoïse au fromage frais miroir au vin rouge	52
Bavaoïse aux ananas et à la vanille	
Bourbon	53
Bavaoïse aux fraises	54
Bavaoïse aux kiwis	55
Bavaoïse aux pomelos	56
Bavaoïse Clermont	56
Bavaoïse des monts d'Auvergne	57
Bavaoïse des îles Marie-Galante	58
Bavaoïse Niagara	59
Bavaoïse Mont-Blanc	62
Bavaoïse Montélimar	63
Pavé réglisse	64
Bavaoïse rubané	64
Bavaoïse normande	65
Miroir aux noix	66
Pistachier aux groseilles	67

### Les charlottes froides

Charlotte à la banane et ganache	69
Charlotte andalouse miroir à l'orange	70
Charlotte au champagne et biscuits roses de Reims	71
Charlotte au chocolat	72
Charlotte au noir désir	72
Charlotte aux épices et aux fruits secs	74
Charlotte au miel d'acacia et coulis de citron	75
Charlotte au salpicon d'ananas	76
Charlotte au cassis	77
Charlotte aux noix	78
Charlotte aux gariguettes	79
Charlotte royale	80
Charlotte fruits de la passion	81
Charlotte exotique coulis noix de coco et vanille	82
Charlotte Montreuil	83
Charlotte parisienne	83
Charlotte tutti-frutti	86
Charlotte russe aux fraises	87

### Les charlottes chaudes

Charlotte aux poires et aux raisins de Corinthe	88
Charlotte aux pommes et aux abricots secs	90
Charlotte chaude aux abricots	91
Charlotte chaude aux pommes	92
Charlotte chaude aux poires caramélisées au beurre salé	94
Charlotte chaude aux pêches de vigne	95