

Four Multifonctions – Four Combiné Vapeur

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 30 min

## Charlotte aux fraises et basilic

Pour un moule 8/10 personnes de 26 cm de diamètre



### Panier de courses

#### Pour le biscuit

125 g de farine

5 œufs entiers

125 g de sucre en poudre

1 zeste de citron jaune

#### Pour la crème mascarpone

200g de mascarpone

250 + 50 g de crème liquide 30%

80 g de sucre glace

1 gousse de vanille

2 feuilles de gélatine ou 2 g d'agar agar

300 g de fraises

½ botte de basilic

200 g de coulis de fraise

2 feuilles de gélatine ou 2 g d'agar agar

### Matériel

1 robot pâtissier ou

1 batteur à blanc

1 fouet et 1 maryse

1 moule ou cercle à pâtisserie

1 couteau à génoise ou à pain

1 petite casserole

1 poche à douille, 1 douille lisse diam 8 mm

## Déroulé de la recette

### Pour le biscuit

Dans la cuve du robot pâtissier muni du fouet ou à l'aide d'un batteur électrique, monter les œufs entiers et le sucre en poudre jusqu'au *ruban*. A la maryse, incorporer ensuite délicatement la farine tamisée ainsi que le zeste de citron.

Verser l'appareil dans le moule.

(Penser à graisser le moule si celui-ci n'est pas antiadhésif)

Préchauffer le four multifonctions – Chaleur tournante – 180°C

Cuire en mode Chaleur tournante – 160°C – 20 minutes

### Pour la crème

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.

Porter 50g de crème liquide à légère ébullition, infuser la gousse de vanille grattée et ajouter la gélatine réhydratée.

Mélanger au 250g de crème liquide et réserver au frais.

Dans la cuve du batteur munie du fouet, mettre la crème mascarpone, fouetter à vitesse moyenne et ajouter progressivement la crème liquide à la vanille jusqu'à obtenir une consistance de chantilly. Serrer le mélange avec le sucre glace.

Mettre en poche à douille avec une douille lisse et réserver au frais.

Sortir le biscuit du four et démouler sur une grille

Laisser refroidir et découper à plat 2 ou 3 disques de biscuits, réserver

Laver et équeuter les fraises.

Couper la moitié des fruits en tranche pour effectuer le bord du montage et le reste en dés.

Ajouter le basilic ciselé aux fraises

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition le coulis de fraise et y faire fondre la gélatine.

### Pour le montage

Mettre un disque de biscuit au fond du cercle.

Disposer les tranches de fraises sur le bord du cercle puis garnir le fond de biscuit avec la moitié des fraises au basilic coupées en dés.

Couvrir de crème mascarpone jusqu'à la moitié du cercle.

Ajouter le second disque de biscuit, et recommencer l'opération.

Lisser la dernière couche de crème mascarpone et verser le coulis de fraise à température ambiante.

Réserver au frais 2 heures et décercler avant dégustation

## Le petit Lexique

*Ruban (monter au)* : émulsionner les œufs au fouet afin qu'ils prennent une consistance suffisamment dense pour que l'empreinte du chiffre huit reste visible sur le mélange lorsqu'on le dessine avec le fouet.

## Astuces de chef

Cette charlotte peut être agrémentée avec tous les fruits de saison.

On peut parfumer la crème avec de la cardamome ou infuser un thé earl grey dans la crème liquide