

# Charlotte au cassis

*Pour 8-10 personnes*

*Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min – Réfrigération : 1 nuit*

## Ingrédients :

### *\*Pour la mousse :*

- +/- 22 biscuits à la cuillère
- 4 feuilles de gélatine
- 200g de purée de cassis
- 80g de sucre en poudre
- 260g de crème liquide entière

### *\*Pour le sirop :*

- 50g d'eau
- 50g de sucre
- Jus d'1/2 citron



*Ustensiles spécifiques : un moule à charlotte, un fouet électrique, un saladier, une spatule haute température et une casserole.*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

### *\*Pour le sirop :*

- Dans une casserole, verser tous les ingrédients.
- Porter le tout à ébullition.
- Lorsque le sucre est dissout, le sirop est prêt.
- Le laisser tiédir avant de pouvoir tremper les biscuits à la cuillère.

### *\*Pour la mousse :*

- Mettre la crème liquide, le saladier et le fouet au réfrigérateur au moins 30 mn avant de commencer la recette.
- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min.
- Dans une casserole, verser la moitié de la purée de cassis et le sucre.
- Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées.
- Bien mélanger et ajouter la purée de cassis restante.
- Laisser tiédir.
- Passé ce temps, monter la crème en chantilly.
- L'incorporer à la crème de cassis, à l'aide de la spatule.

**\*Pour le montage :**

- Déposer du film alimentaire à l'intérieur du moule de façon à aider au démoulage.
- Tremper les biscuits un à un dans le sirop.
- Les déposer au fond du moule et sur le bord intérieur en les serrant au maximum.
- Garnir de mousse au cassis sans attendre et bien lisser la surface.
- Tremper rapidement le reste de biscuit et les déposer sur la mousse de cassis.
- Recouvrir la charlotte de film et déposer une assiette dessus pour tasser la charlotte.
- Réserver une nuit au réfrigérateur avant de démouler et déguster.

Bon appétit !

*www.lesdelicesabelle.fr*