



La charlotte au citron

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Pas de cuisson. Frais : au moins 3 h.

Ingrédients

Biscuits à la cuiller : 24
Mascarpone : 600 g
Lemon curd : 400 g
Limoncello : 7 cl

Matériel

un fouet à main
une grande jatte
un verre doseur
une balance ménagère
un moule à charlotte
un couteau pointu
du film alimentaire



Réalisation > la préparation de la crème

1. Dans la jatte, fouetter le mascarpone éventuellement tiédi avec le lemon curd.
2. Tapisser le fond et les bords du moule à charlotte de film alimentaire.

Réalisation > le dressage

3. Tremper le dessous de 18 biscuits rapidement dans le limoncello. Déposer ces biscuits imbibés côte à côte sur tout le pourtour et au fond du moule à charlotte, en les serrant au maximum.
- dans le cas où ce tiramisu serait servi à des enfants, mieux vaut éviter le limoncello qui est une liqueur au citron (donc alcoolisée) et lui préférer du sirop ou du jus de citron -
- vous pouvez éventuellement couper les pointes des biscuits à la cuiller si vous pensez que cela fera mieux tenir votre charlotte sur le plat de service. Dans ce cas, la pointe arrondie doit se trouver au fond de votre moule et la pointe coupée en haut -
4. Verser toute la crème au mascarpone et au citron dans le moule.
5. Placer 6 biscuits légèrement imbibés sur la crème, ils constitueront le fond de la charlotte.
- n'hésitez pas à en découper quelques-uns afin de remplir le moindre interstice de biscuit, la charlotte tiendra ainsi mieux -
6. Recouvrir d'un nouveau morceau de film alimentaire et d'un poids (une petite assiette lestée par exemple), puis placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
- il vaut mieux laisser la charlotte au frais jusqu'au dernier moment, elle se tiendra mieux -

7. Au moment de servir, ôter le film et retourner la charlotte sur un plat de service. Saupoudrer éventuellement de sucre glace, de petits sucres jaunes ou d'écorces de citron bio prélevées au zesteur.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com