



Mini charlottes aux biscuits roses

Recette pour 6 personnes. Préparation : 20 minutes. Pas de cuisson.

Ingrédients

Mini biscuits roses de Reims : 48
Oeufs : 2
Chocolat blond Valrhona : 200 g
Beurre : 50 g
Sucre en poudre : 30 g
Poudre d'amandes : 50 g
Framboises : 50 g

Sucre glace pour le décor

Matériel

un batteur sur socle
une balance ménagère
des cercles de 7,5 cm
une maryse



Réalisation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Faire fondre le chocolat blond doucement (bain-marie ou micro-ondes) avec le beurre puis bien lisser.
3. Fouetter longuement les jaunes avec le sucre.
4. Leur ajouter ensuite le chocolat fondu, avant d'incorporer la poudre d'amandes et les framboises.
- dans mon cas, vu la saison, j'ai utilisé des framboises surgelées, mais je retenterai cet été avec des framboises fraîches de saison qui à mon avis coloreront la mousse en rose -
5. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la maryse au reste de la préparation.
6. Placer 8 mini biscuits roses de Reims dans le pourtour des cercles à entremets.
7. Garnir le centre de cette mousse au chocolat blond et aux framboises, puis placer au frais plusieurs heures.
8. Saupoudrer éventuellement de sucre glace avant de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com