

Un mois c'est déjà écoulé depuis notre dernier rendez-vous à l'occasion du jeu interblogs !!

C'est fou comme le temps passe vite en cette fin d'année !!

J'en suis à ma 7<sup>ème</sup> participation et j'ai toujours autant de plaisir à aller fouiner au fin fond des blogs de mes binômes.

Pour cette édition, je suis allée piocher chez Ni de [L'Atelier des Anges](#) et c'est Isasolju de [Cuisine et délices](#) qui est venue sur mon blog.

J'ai choisi de tester la Charlotte aux fraises..., bon d'accord je n'avais pas de fraises alors je les ai remplacées par des framboises avec une pointe de mangue.

Un délice que je vous fais partager dès maintenant...



### La recette pour 4-6 personnes:

- 200g de brisures de framboises
- 1 càc d'arôme de mangue
- 20cl de crème liquide 30%
- 1 sachet de Fix crème
- 1 càs de sucre glace

- 2 feuilles de gélatine Halal (Cuistoshop)
- 35g de sucre + 75g d'eau

pour les biscuits à la cuiller (une trentaine, recette issue de Meilleur du Chef) :

- 5 jaunes d'œufs
- 250g de blanc d'œufs (peser de façon précise!!)
- 125g de sucre
- 125g de farine
- 100g de sucre glace
- 50g de chocolat noir de couverture

## PREPARATION DES BISCUITS A LA CUILLER

Battre les jaunes pendant 5 min avec 90g de sucre afin de les blanchir. Ajouter la farine et mélanger.

Monter les blancs en neige et les serrer avec les 35g de sucre restant.

Incorporer délicatement à l'aide d'une maryse les blancs en neige au mélange précédent.

Remplir une poche à douille lisse et dresser les biscuits sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisée.

Saupoudrer de sucre glace et enfourner pendant 15 min à 180°C.

Laisser refroidir les biscuits sur une grille avant de les utiliser.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et plonger la partie plate des biscuits dedans. Laisser sécher à l'air libre pendant 1 h minimum avant utilisation.

## PREPARATION DE LA MOUSSE

Monter la crème liquide au fouet (bien froid) avec le sachet de fix crème et le sucre glace.

Ramollir la gélatine dans un bain d'eau froide.

Incorporer les brisures de framboise et l'arôme de mangue à la crème fouettée à l'aide d'une maryse.

Faire fondre la gélatine dans une casserole puis la verser dans le mélange précédent. Mélanger et réserver.

## PREPARATION DU SIROP

Mélanger le sucre avec l'eau et faire bouillir le mélange pendant 2 min. Réserver.

## MONTAGE

Chemiser un moule à charlotte (ou un petit saladier) avec du film alimentaire.

Imbiber les biscuits de sirop et tapisser le fond et les bords du moule avec .

Verser la moitié de la mousse puis recouvrir avec 3-4 biscuits imbibés.

Compléter avec le restant de mousse et une dernière couche de biscuit.

Réserver au réfrigérateur pendant 1 nuit avant de démouler.

**Astuces:** vous pouvez remplacer la gélatine par 2g d'agar agar.

*Si vous ne possédez pas de moule à charlotte, pas de panique, faites moi et utilisez un cul de poule en inox...*

*Pour les biscuits, utilisez le surplus dans un tiramisu...*

Rendez-vous le mois prochain pour une nouvelle édition du jeu interblogs organisé par Sorcilili et Mlle Banane sur le forum Plaisirs Gourmands