



Club charlotte



Ingrédients

Préparation : 1 heure Cuisson : 30 minutes Repos : 1 heure

Ananas poché

1/2 ananas
250g de sucre roux
1 gousse de vanille
2 tasses d'eau
1 citron vert
1 verre de rhum ambré

Biscuit

6 œuf
160g de farine
200g de sucre
40g de beurre

Bavaroise fruit de la passion

100 gr de coulis de fruit de la passion
2 jaunes d'œufs
50 gr de sucre
5 gr de gélatine 200 bloom
30g d'eau
200g de crème bien froide

Chantilly

200g de crème entière liquide
100g de mascarpone
50g de sucre glace
colorant rose

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !



Déroulé de la recette

Ananas poché

Dans une casserole, verser l'eau, le sucre et le citron vert. A ébullition, ajouter les morceaux d'ananas. Laisser pocher 20 min, puis ajouter le rhum.
Egoutter les morceaux d'ananas et réserver.

Biscuit

Séparer les blancs des jaunes. Blanchir le mélange jaunes d'œufs et sucre.
Monter les blancs en neige ferme. Les ajouter au mélange blanchit. Puis finir par la farine.

Prélever un petit peu de pâte pour la colorer en rose, et ajouter un peu de farine pour donner de la consistance pour éviter que la pâte ne retombe. Réaliser les lettres sur le papier cuisson.

Attention réaliser deux plaques.

Lorsque les lettre sont faites, recouvrir de pâte. Cuire séparément entre deux plaques de cuisson pour que la pâte gonfle uniformément, 10 min à 190°.

Bavaroise fruit de la passion

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide et réserver.

Dans une casserole, chauffer le coulis de fruit de la passion.

Dans un cul de poule, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Réaliser une crème anglaise avec le mélange et le coulis fruit de la passion.

Lorsque la crème est à bonne température, ajouter la gélatine, et réserver au froid.

Monter la crème en chantilly, puis l'ajouter à la crème anglaise.

Chantilly

Dans la cuve du robot préalablement refroidit, monter en chantilly la crème, le mascarpone et le sucre glace.

Prélever un petit peu de chantilly pour la colorer en rose.

Dans une poche à douille munie de la douille à saint honoré, mettre de la chantilly rose sur la pointe, et remplir de crème chantilly blanche.

Réserver.

Montage

Dans un cadre rectangle, déposer un biscuit et le recouvrir de mousse fruit de la passion. Ajouter quelques morceaux d'ananas. Recouvrir de mousse, puis déposer le deuxième biscuit.

Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.



A la sortie du frigo, former des petits triangles version club sandwich.
Pocher la crème chantilly sur la tranche des clubs sandwich.

Bonne dégustation !

