



## La charlotte de Mercotte version sans gluten

### Emission Le meilleur pâtissier de M6

#### ustensile

Pour un cercle à entremets de 17cm x 6 cm soit pour 6 à 8 personnes

## Ingrédients

### Biscuit à la cuillère

- 30g de farine de riz
- 20 g de arrow root
- 50g de fécule de maïs
- 5 œufs
- 100g de sucre semoule,
- un peu de colorant rose
- sucre glace
- environ 400g de fruits rouges

### La mousse bavaroise

- 25 cl de lait entier,
- 3 jaunes d'œufs
- 50g de sucre semoule
- une gousse de vanille
- 2 feuilles  $\frac{1}{2}$  de gélatine
- 200g de crème fleurette entière.

### Les biscuits à la cuillère sans gluten

Tamiser la farine, l'arrow root et la fécule.

Monter les blancs à vitesse moyenne en ajoutant le sucre en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser.

Quand les blancs sont en neige ferme diminuer la vitesse. Ajouter les jaunes et continuer à battre le temps qu'ils soient bien incorporés.

Ajouter un peu de colorant rose

Verser en pluie les farines et féculés.

Incorporez-les délicatement à la maryse.

Pocher sur une feuille de papier cuisson les bandes extérieures et 2 disques de 16 cm de diamètre.

Avant d'enfourner, parsemer 2 fois de sucre glace à 5min d'intervalle les bandes.

Enfourner 10 min à 200° à surveiller.

Laisser refroidir. Décoller du papier de cuisson avec précaution.

### **La mousse bavaroise**

Ramollir la gélatine à l'eau froide.

#### **La crème anglaise:**

Fendre la gousse de vanille et gratter les graines sur les jaunes d'œufs.

Blanchir légèrement les jaunes avec le sucre.

Verser peu à peu le lait en mélangeant entre chaque versement.

Transférer le tout dans une casserole.

Cuire la crème jusqu'à ce que la cuillère en bois soit nappée par la crème.

Ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir jusqu'à ce que la crème redescende à 25/30°C.

Préparer la crème montée en fouettant la crème entière vigoureusement jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly.

Incorporer délicatement à la maryse la crème montée mousseuse.

Réserver au réfrigérateur le temps que la crème prenne un peu de consistance.

### **Sirop**

Mélanger 50g d'eau, 50g de sirop de framboise

### **Montage et finition**

Poser le cercle à entremets sur un plat.

Ajouter tout autour la bande de biscuit à la cuillère.

Poser un disque de biscuit au fond du cercle.

Badigeonner au pinceau le dessus du disque avec le sirop.

Ajouter une couche de mousse bavaroise.

Répartir quelques fruits.

Ajouter une nouvelle couche de crème. Penser à laisser l'espace pour le second disque et une dernière couche de crème.

Recouvrir du second disque de biscuit.

Badigeonnez au pinceau le dessus du disque de biscuit avec le sirop.

Verser une dernière couche de crème.

Placer la charlotte 2 à 3 heures au réfrigérateur.

Décorer avec les fruits rouges.

Déguster