

CHARLOTTE À L'ASPÉRULE ODORANTE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Aspérule	5 pc
Lait	150 ml
sucré	90 gr (pour la charlotte)
Jaunes d'oeufs	3 pc (pour la charlotte)
crème fraîche	150 ml
Pépins de courges	30 gr
Agar agar	2 gr
farine	25 gr
Maïzena	25 gr
Oeufs	2 pc (pour la génoise)
sucré	40 gr (pour la génoise)
Fleurs d'aspérule	4 pc (décoration)
Fraises	4 pc (décoration)

Préparation

1. Préparer la génoise : réaliser un ruban avec les œufs entiers et le sucre. Tamiser le mélange farine-maïzena et l'incorporer délicatement (à la main) au ruban. Étaler sur une grande plaque allant au four et cuire à 180° pendant +/- 8 minutes.

2. Préparer la charlotte : porter le lait, l'agar-agar et l'aspérule à ébullition. Laisser frémir 2 min. Couper la source de chaleur, laisser infuser 20 min puis passer au travers d'une passoire fine. Faire un ruban avec les jaunes d'œuf et le sucre. Mettre dans une casserole le lait infusé et le ruban, chauffer à feu doux et cuire à la nappe en remuant constamment. Ajouter les pépins de courge hachés grossièrement et laisser tiédir. Incorporer délicatement la crème fraîche battue et les blancs d'œufs en neige.

3. Mouler la charlotte : garnir le fond de l'emporte-pièce d'un morceau de génoise. Couler la crème à l'aspérule par-dessus. Laisser prendre au réfrigérateur.

4. Dresser la charlotte : démouler la charlotte sur assiette. Décorer avec une fleur d'aspérule et quelques morceaux de fraise.
