

## *Charlotte aux pommes vertes*



### **Ingrédients :**

- Biscuits à la cuiller
- 30 cl de crème fleurette bien froide
- 3 citrons verts
- 4 pommes vertes
- 120g de sucre en poudre
- 1 mangue
- un peu de sucre glace
- 1 peu d'alcool à la pomme : pour ma part un peu de calva du Papy de mon petit mari.

### **Procédé:**

Préparer ce dessert la veille.

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Battre la crème liquide en chantilly dans un récipient très froid.
3. Passer les pommes vertes, sans les éplucher, avec le jus d'un citron vert au blender pour les réduire en purée.
4. Prélever un peu de cette purée, la faire chauffer dans une casserole et y incorporer les feuilles de gélatine essorées. Bien mélanger et incorporer le reste de la purée de pomme.
5. Une fois que le mélange a refroidi, y ajouter la crème chantilly.
6. Faire tremper très rapidement les biscuits dans un mélange eau/calva.
7. Garnir un moule (moule à charlotte, à soufflé, etc...) avec ces biscuits. Pour le fond, tailler les biscuits à la bonne taille.
8. Une fois que les biscuits sont en place, verser la crème à la pomme. Placer une assiette et un poids sur le dessus pour bien tasser la crème.
9. Mettre la charlotte au réfrigérateur pendant 12 heures.

*Pour le décor, on peut préparer des chips de pommes.*

1. Pour cela, tailler une pomme en fine tranches à l'aide d'une mandoline (si vous avez).
2. Placer ces tranches sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les saupoudrer de sucre glace.
3. Enfourner à 120° pendant un certain temps, voir un temps certain, jusqu'à ce que les tranches de pommes soient bien sèches.

***Préparer ensuite le coulis***, tout simplement, en mélangeant au blender, les deux pommes restantes, le jus de deux citrons verts et la mangue épluchée. Ajouter un peu d'eau si le mélange n'est pas suffisamment liquide. Le conserver au frais.

Au moment de servir, démouler la charlotte, et la recouvrir de chips de pommes.

Proposer le coulis à part.

*Ça sent beau dans la cuisine*

<http://casentbeau.canalblog.com/>

[casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](mailto:casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)