

Charlotte poire-bergamote au thé blanc

Vos convives ne resteront certainement pas insensibles à cette jolie charlotte en robe rose et blanche, et au parfum si captivant qu'il leur sera bien difficile de deviner les ingrédients entrant dans sa composition... Pour une réussite parfaite de ce dessert raffiné, choisissez des poires de saison parfaitement mûres et bien parfumées comme des poires Williams.

La goutte d'huile essentielle de bergamote ajoute une note profonde et mystérieuse s'harmonisant à merveille avec la poire et le thé. Si une deuxième goutte coule du flacon, ce n'est pas très grave mais faites en revanche bien attention de ne pas en mettre plus car cela gâcherait votre charlotte.

Enfin, si vous n'avez pas de thé blanc, choisissez tout autre thé original, raffiné et parfumé tel qu'en proposent à foison les épicerie bio, à l'exception toutefois du thé vert, au goût trop astringent pour donner un accord agréable.

Vous pouvez servir cette charlotte accompagnée de poudre de biscuits roses réalisée à la dernière minute en mixant les biscuits inutilisés.

Pour 8 à 10 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 5 à 7 min

Repos : 2 h au minimum au frais

4 poires de saison - 1 sachet de thé blanc - 9 c. à s. de sirop d'agave - 1 paquet de biscuits roses de Reims ou de biscuits à la cuiller - 3 œufs - 1 sachet de 2 g d'agar-agar - 6 c. à s. de purée d'amande blanche - 1 à 2 gouttes d'huile essentielle de bergamote

Faire infuser le sachet de thé blanc dans de l'eau frémissante additionnée de 3 c. à s. de sirop d'agave.

Chemiser un moule à charlotte bien huilé avec des biscuits roses de Reims trempés dans le thé.

Éplucher les poires et les couper en morceaux, puis les faire pocher dans une petite casserole avec le reste de sirop d'agave, en remuant de temps en temps pour que le fond de la casserole n'accroche pas.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les 3 blancs en neige, puis réserver.

Quand les poires semblent bien cuites, les mixer en coulis, puis mesurer 40 cl précisément de ce coulis. Réserver le reste (plus ou moins 10 cl) à une autre utilisation.

Saupoudrer uniformément le coulis de poire avec la poudre d'agar-agar, puis mixer à nouveau bien soigneusement avant de remettre sur le feu.

Porter le mélange à ébullition 2 min, puis ajouter immédiatement hors du feu la purée d'amande, les jaunes d'œufs et l'huile de bergamote, mixer pour émulsionner, et incorporer enfin les blancs en neige.

Verser la moitié de la mousse à la poire dans le moule, disposer une couche de biscuits trempés et terminer par le reste de mousse.

Placer au frais plusieurs heures avant de servir.

