

# Michalak's Charlotte aux Framboises !



C'est pas la fête des charlottes à la maison, mais presque ^^  
Après la version plutôt traditionnelle [aux pommes et au chocolat](#), voici celle revisitée par Christophe Michalak tout de rose vêtue !

Dans son ouvrage « Trop facile », le chef propose des recettes comme à la maison et accessible à tous ... ou presque ☐



A la base ce gâteau est présenté comme un « Gâteau Fête des Mères » et je comprends, les roses, le rose, la gourmandise raffinée ... tout d'une maman.

Cette recette est très simple à réaliser, mise à part le montage qui demande une peu de patience, tout va très vite pour un résultat époustouflant !



Pour la petite anecdote, Mme Belle Maman était tellement ravie à l'arrivée du dessert que la boulette est arrivée :  
BM – « 000hh j'adoo000ooore la charlotte au chocolat ! »  
Moi – « bah c'est dommage elle est à la framboises »

Après un fou rire partagé tout le monde a repris deux fois de

cette charlotte à la framboise donc et aux biscuits roses de Reims ^^





*Pour un moule type moule à cheesecake de 15cm de diamètre.  
Recette à réaliser idéalement la veille.*

**Ingrédients :**

***Pour la Bavaroise***

- \* 400gr de coulis de framboise
- \* 40gr de sucre
- \* 1 paquet de gélatine
- \* 2 càS d'eau froide
- \* 300gr de crème liquide

Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.

Dans une petite casserole faites chauffer le coulis de framboise avec le sucre, puis ajoutez la gélatine et mélangez hors du feu pour obtenir un coulis bien homogène.

Laissez refroidir à température ambiante.

Montez votre crème liquide en chantilly pas trop ferme car une fois à nouveau mélangée à votre coulis il ne faudrait pas qu'elle graine !

Mélangez délicatement la chantilly au coulis et conservez votre bavaroise à température ambiante.



***Pour le montage***

- \* 15 biscuits rose de Reims
- \* 150gr de coulis de framboise
- \* 5 à 10 càS d'eau
- \* Chocolat blanc
- \* Framboises fraîches

*Dans un moule à cheesecake déposez une feuille de papier rhodoïd tout le tour pour faciliter le démoule après la prise au froid.*

Mélangez le coulis de framboise à l'eau pour obtenir un sirop dans lequel imbiber vos biscuits rose, seulement sur leur face arrière pour ceux qui seront disposés tout le tour.

Pour ceux du fond vous pouvez les imbiber des deux côtés.

Recouvrez d'une première couche de bavaroise, de copeaux de chocolat blanc que vous aurez coupé au couteau ou à l'économe.

Disposez une couche de biscuit imbibé et terminez en recouvrant à nouveau de bavaroise et de chocolat blanc.

Faites prendre votre charlotte au froid au moins 2h, idéalement 1 nuit !

Le jour j – démoulez votre charlotte délicatement et disposez sur le dessus des framboises fraîches que vous pourrez saupoudrer de sucre glace pour les faire briller.

