

les recettes d'Alice

Charlotte aux framboises et caramel de chicorée



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



10 minutes



facile

Ingrédients

200 gr de framboises
15 cl de café fort
20 biscuits à la cuiller
4 gr de gélatine en feuille
3 oeufs

4 cl de sirop de canne
250 gr de sucre
6 cl de chicorée liquide
20 cl de crème liquide
10 cl d'alcool de framboise

Matériel nécessaire

1 robot 1 moule à charlotte 1 cul de poule

Préparation et réalisation

1- Placer la gélatine dans de l'eau bien froide. Dans un cul de poule mettre les jaunes et 50 gr de sucre. Poser sur une casserole d'eau chaude et battre le temps que le mélange triple de volume puis ajouter 10 cl d'alcool et incorporer la gélatine.

2- Fouetter la crème en chantilly. Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation ainsi que la crème.

3- Mélanger les framboises avec 2 cl de sirop de canne et 1 cl de chicorée, 5 cl d'eau. Mélanger le café avec 2 cl de sirop de canne, 1 c à s d'eau, 1 c à c de chicorée. Imbiber par moitié les biscuits et les répartir dans le moule. Verser la crème, ajouter les framboises.

Conseils et astuces

Mettre au frais 2 heures. Faire un caramel avec 200gr de sucre et déglacer avec 10 cl d'eau et 5 cl de chicorée. Décorer les assiettes avec.

Alice Délice

