

CHARLOTTE ROYALE AUX CHATAIGNES

Pour : 10 personnes

Temps de préparation: 50 min

Temps de cuisson: 15 min

Difficulté : facile



Ingrédients :

1 litre de lait

300 g de châtaignes en purée

100 g de sucre

4 jaunes d'œufs

5 g de poudre à crème

6 g de gélatine

500 g de crème fouettée

un fond de génoise :

4 oeufs entiers

1 verre de sucre en poudre

1 verre de farine

1 sachet de levure chimique

Fond de génoise

Battre les jaunes avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède.

Ajoutez la farine ,et la levure.

Quand le mélange est homogène,ajoutez les blancs battus en neige ferme.

Mettre dans un moule beurre et farine.

Cuire à four chaud 180 degrés environ 10 a 15 minutes.

Démoulez ,laissez refroidir.

Préparation

Mettre à bouillir le lait et la purée de châtaignes ensemble.

Fouetter le sucre avec les jaunes puis ajouter la poudre à crème.

Ajouter la gélatine en poudre préalablement trempée dans un peu d'eau froide.

Refroidir tout ce mélange sur des glaçons pour activer le refroidissement de la crème.

En dernier lieu, ajouter délicatement la crème fouettée.

Prendre un fond de génoise approprié, coupez-le en deux, imbiber ces fonds avec un peu de sirop de rhum, garnir le milieu avec la garniture, reposer le dessus, puis mettre à saisir au réfrigérateur.

Décorer de copeaux en chocolat.