

Charlotte aux pêches et à la gelée de groseille



Pour aujourd'hui je vous propose un dessert fruité et tout en douceur, une délicieuse charlotte aux pêche et à la gelée de groseille. Délicatement parfumé, cette charlotte est un vrai délice en fin de repas ou même pour le quatre heures, surtout de cette saison et de cette chaleur ! Dans la recette initiale, il faut du pain viennois n'en ayant pas sous la main et ne voulant pas en faire non plus (honte à moi ^^) j'ai opté pour des tranches de brioche, ce qui était très bon quand même. Le seul problème que j'ai rencontré avec cette chaleur est...la chaleur ! Pendant que je prenais mes photos je voyais ma charlotte se séparer en deux.... Donc je vous conseille de la mettre un peu au congélateur avec ces températures.

Pour 4 à 6 personnes

Ingédients:

6 à 8 tranches de brioche

2c. à soupe de gelée de groseille

Pour les pêches caramélisées:

500g de pêches un peu ferme (j'ai pris des blanches mais vous pouvez prendre des jaunes si vous préférez, ce n'est pas précisé)

30g de beurre

60g de sucre

Pour la crème à la gelée de groseille:

2g d'agar-agar (si vous préférez, 3 feuilles de gélatine)

300g de gelée de groseille

25cl de crème liquide entière bien froide

Préparation:

Préparez les pêches caramélisées:

Epluchez les pêches et coupez-les en quartiers. Faites-les dorer 3min dans le beurre. Saupoudrez-les de sucre, faites-les légèrement caraméliser, puis laissez-les refroidir.

Préparez la crème à la gelée de groseille:

Faites chauffer dans une casserole la gelée de groseille jusqu'à ébullition, quand celle-ci se prononce versez une louche de gelée chaude dans un verre et tout en fouettant ajoutez l'agar-agar.

Reversez dans la casserole et portez de nouveau à ébullition puis maintenez-la pendant 2min. Retirez du feu et laissez refroidir la gelée au frais.

Tapissez avec du papier sulfurisé le fond d'un moule à charlotte de 18cm de diamètre environ, puis chemisez-le moule avec les 3/4 des tranches de brioche.

Fouettez la crème liquide en chantilly bien ferme. Incorporez délicatement la gelée de groseille refroidie à l'aide d'une spatule.

Disposez des pêches caramélisées dans le fond du moule à charlotte. Versez la moitié de la crème à la gelée de groseille par-dessus, puis une couche de tranches de brioche (coupez si nécessaire), ajoutez des pêches caramélisées, puis le reste de la crème, et à nouveau des pêches; terminez par des tranches de brioche (là encore, coupez si nécessaire).

Placez la charlotte au moins 6H au réfrigérateur.

Au moment de servir, faites chauffer au four à micro-onde les 2c. à soupe de gelée de groseille pour la rendre liquide. Passez le moule à charlotte sous l'eau chaude et démoulez la charlotte délicatement, arrosez-la de gelée de groseille et servez.