

## 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.