

Charlotte au caramel au beurre salé



La dernière recette de cette année 2012 sera une charlotte ! Oui une charlotte au caramel au beurre salé, je finis l'année tout en gourmandise ! Et c'est une création que je vous propose ! La texture de cette charlotte est parfaite, elle était vraiment délicieuse ! J'ai choisi pour le caramel au beurre-salé de refaire ma recette de caramel au beurre salé allégé, elle n'était pas trop sucré, juste parfaite !

Pour environ 6 personnes

Ingédients:

Pour la crème au caramel au beurre salé:

3c. à café de beurre demi-sel

150g de sucre

150ml d'eau

1 sachet d'agar-agar (ou 3 feuilles de gélatine pour ceux qui préfèrent)

30cl de lait

4 oeufs

20cl de crème fraîche liquide entière

2 crêpes dentelle

Pralin

Pour les biscuits imbibés:

20g de sucre en poudre

5cl d'eau

Une vingtaine de biscuits à la cuillère

Préparation:

Préparez la crème au caramel au beurre salé:

Dans une casserole, versez-y le sucre ainsi que l'eau. Faites chauffer à feu moyen. Remuez la casserole de temps en temps.

Quand le sucre prend une couleur ambrée, remuez une dernière fois la casserole et hors du feu ajoutez le beurre. Mélangez rapidement avec une cuillère en bois.

Remettez sur le feu et ajoutez la crème liquide tout en remuant. Laissez sur feu doux, jusqu'à ce que le caramel soit homogène, sans gros morceaux. Versez dans un pot et réservez.

Faites bouillir le lait dans une casserole. Fouettez les oeufs avec le caramel au beurre salé jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Versez le lait bouillant par-dessus, remettez le tout dans la casserole. Faites cuire sur feu doux en remuant sans cesse avec une spatule, jusqu'à ce que la crème épaississe.

Versez une louche de crème dans un verre, diluez l'agar-agar dedans et versez le contenu du verre dans la casserole refaites chauffer à feu doux 1 à 2min. Mélangez bien, laissez refroidir complètement la crème.

Préparez les biscuits imbibés:

Mélangez le sucre avec l'eau. Imbibez les biscuits de ce sirop. Tapissez un moule à charlotte (assez grand) de ces biscuits.

Fouettez la crème fraîche liquide en chantilly bien ferme. Incorporez-la délicatement dans la crème au caramel au beurre salé bien froide.

Versez la moitié de la crème au caramel au beurre salé dans le moule à charlotte, écrasez les deux crêpes dentelle par-dessus et versez le reste de crème.

Placez le moule à charlotte au moins 6H au réfrigérateur.

Démoulez délicatement la charlotte et décorez-la de pralin.