



Charlotte Ferrero Rocher aux fraises & au chocolat

INGRÉDIENTS

Pour la pâte:

8 Ferrero Rochers
7 œufs
150 g de farine blanche
20 g de cacao en poudre
180 g de sucre semoule
Une pincée de sel

Pour la crème à la fraise:

500 g de fraises
300 ml de lait entier
350 ml de crème fraîche
4 jaunes d'œufs
80 g de sucre semoule
10 g de gélatine
1/2 cc. De gousse de vanille en poudre

Pour la gelée:

500 g de fraises
10 g de gélatine
40 g de sucre glace

Pour la décoration:

200 ml de crème fraîche
200 g de fraises
3 chocolats Ferrero Rocher
Temps de préparation : 40 min.
Temps de cuisson : 25 min.

LA PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C 350 °F. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les blancs au batteur électrique manuel en ajoutant graduellement le sucre, une cuillère à la fois jusqu'à la formation de pics mous. Séparément, fouettez les jaunes d'œufs et incorporez-y la farine tamisée et le cacao en poudre à l'aide d'une spatule flexible.
2. Étalez les jaunes d'œufs battus sur un plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé et faites cuire pendant 15 minutes. Laissez refroidir et découpez un cercle de 18 cm de diamètre et deux bandes de 9 cm de hauteur. Placez le cercle dans le fond d'un moule de 18 cm et les bandes sur le côté.



- 3.** Pour faire la crème à la fraise, mélangez le lait et la crème dans une casserole de taille moyenne, ajoutez la poudre de gousse de vanille et faites frémir. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un plat de taille moyenne et versez-les graduellement dans la préparation chaude à base de lait, sans cesser de remuer. Transvasez la préparation dans un plat résistant à la chaleur et cuisez la crème au bain-marie pendant 10 minutes jusqu'à ce que la crème épaisse et qu'une trace apparaisse sur le dos de la cuillère après y avoir passé votre doigt. Immergez la gélatine dans de l'eau, égouttez-la et mettez-la dans un plat.
- 4.** Mixez les fraises au mixeur électrique, fouettez la crème fraîche et incorporez-la dans la purée de fraises. Ajoutez la préparation à la crème froide, mélangez et versez dans un moule préparé. Mettez au réfrigérateur pendant 6 heures.
- 5.** Pour préparer la gelée, mélangez les fraises avec le sucre, mélangez la gélatine égouttée avec deux cuillères à soupe d'eau dans une casserole. Remuez et versez sur la crème aux fraises. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures, démoulez la charlotte et placez-la sur un plat.
- 6.** Décorez avec de la crème fouettée, des tranches de fraises et 5 chocolats Ferrero Rocher.
Servez chaque portion avec un Ferrero Rocher.
Allergènes : noisettes, farine, œuf, lécithine de soja, lait.