

Charlotte aux framboises

Waiting For The Sun
par Christelle

Préparation : 40 min – Repos : une nuit

Matériel à prévoir : Un cercle de 18 cm de diamètre

Pour 6 personnes, il vous faudra :

- 600 g de framboises surgelées (400 g une fois en purée)
- une vingtaine de biscuits à la cuillère
- 3 jaunes d'œufs
- 150 g de yaourt grec
- 100 g de sucre
- 20 g de maïzena
- 2 g de gélatine (1 feuille)
- framboises pour la déco



Poser un cercle pour bavarois de 18 cm de diamètre sur une assiette plate.

Faire décongeler les framboises dans une casserole sur feu doux en remuant sans cesse, jusqu'à obtenir une compotée. Déposer dans une passoire fine et presser pour retenir les pépins. Nettoyer la casserole et y remettre la compotée de framboises sans pépins.

Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Disposer les biscuits au fond du moule en les serrant bien et en les découpant si nécessaire. Bien les tasser. Disposer des biscuits, coupés aux 3/4, verticalement aussi sur le pourtour, côté bombé vers l'extérieur.

Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre et la maïzena, longuement, jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Porter à frémissement la compotée de framboises sans pépins. En verser 1/3 sur les œufs, mélanger, et reverser sur la purée de framboises chaudes.

Porter à nouveau à frémissement sur feu doux et fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, bien mélanger au fouet. Incorporer le yaourt (sans le petit lait si possible), mélanger.

Verser sur les biscuits.

Laisser refroidir puis réserver au frais une nuit.

Décorer de framboises fraîches si vous le souhaitez.

Waiting for the Sun

<https://caladan09.fr/2025/06/10/charlotte-aux-framboises/>