

Charlotte à la glace

Pour 10 personnes.

Pâte à génoise : 125 g de sucre, 125 g de farine, 125 g de beurre, 4 œufs, 1 pincée de sel.

Glace au café: 4 jaunes d'œufs, 125 g de sucre, 1 pincée de sel, 1/2 l de lait, 1 c à soupe de Nescafé. 100 g de crème fraîche.

Chantilly : 1/2 l de crème fraîche, 100 g de sucre fin.

Sirop : 3 dl d'eau, 150 g de sucre semoule, 2 c à café d'essence de café.

Travailler le sucre avec les œufs entiers dans une bassine placée au bain-marie, jusqu'à ce que la préparation, tiède, ait doublé de volume. Continuer à fouetter hors du feu pour la faire refroidir. Ajouter alors peu à peu la farine tamisée, puis le beurre à peine fondu. Mélanger très délicatement et assez vite pour ne pas laisser tomber la pâte. Verser celle-ci dans un moule beurré et fariné, du diamètre du haut du moule à charlotte et faire cuire pendant 30 minutes environ à four moyen. Démouler tiède et laisser refroidir sur grille. Lorsque la génoise est tiède, la découper en deux dans le sens de l'épaisseur. Tailler un des disques obtenus pour lui donner le diamètre du fond du moule à charlotte et le placer dans le moule.

D'autre part préparer la glace au café. Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre et le sel. Y verser peu à peu le lait bouillant, additionné de Nescafé et faire épaissir sur feu doux en tournant constamment, mais sans atteindre l'ébullition qui ferait tourner la crème. Si cela arrivait, mettre celle-ci dans une bouteille et secouer fortement pour lui faire retrouver sa consistance. Laisser refroidir en vannant et ajouter la crème fraîche fouettée (on peut au besoin la remplacer par les blancs d'œufs battus en neige qui feront une glace plus ferme). Placer la crème dans un bac et la laisser prendre dans le freezer. Lorsque la crème est prise mais pas encore dure (après 1 h 30 environ), la mettre dans le moule, au-dessus du disque de pâte, la tasser légèrement et la recouvrir du second disque. Poser une assiette sur le dessus et faire prendre complètement au freezer, pendant 2 heures au moins.

Préparer le sirop. Faire fondre l'eau avec le sucre, ajouter l'essence de café et laisser refroidir. Au moment de servir démouler et garnir avec le tiers de la crème chantilly préparée en fouettant la crème fraîche très froide avec le sucre. Décorer de fruits confits. Servir le reste de la crème en saucière, de même que le sirop au café.



Clic pour agrandir l'image

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.