



Les idées Gourmandes...

CHARLOTTE A L'ORANGE

Difficulté : ++

Ingrédient pour 6 personnes :

- ⇒ 30 biscuits à la cuillère GROBOST
- ⇒ Pour le sirop : 2 verres d'eau, 6 cuillères à soupe bombées de sucre cristal, 1 cuillère à soupe de rhum brun.
- ⇒ Pour la confiture d'orange : 5 oranges, 1 citron, $\frac{3}{4}$ ou équivalent du poids des fruits en sucre cristal selon goût.
- ⇒ Pour la **crème pâtissière** : $\frac{1}{4}$ L de lait, 2 œufs, 50g de sucre, 20g de maïzena.

La confiture

Prélever le zeste des 2 oranges et le coupe en petits morceaux, éplucher les autres fruits à vif, les couper en fines tranches, laisser macérer le tout 24h dans le sucre, puis faire cuire $\frac{1}{4}$ h, laisser macérer à nouveau 24h et faire cuire jusqu'à ce que la confiture soit prise.

La Crème pâtissière

Blanchir les œufs et le sucre puis incorporer délicatement la maïzena. Faire bouillir le lait, verser $\frac{1}{3}$ du lait chaud dans le mélange et bien mélanger.

Verser ensuite le mélange dans le reste du lait chaud et faire chauffer en mélangeant jusqu'à ébullition pour faire épaisir.

Laisser refroidir

La charlotte

Imbiber des biscuits avec le sirop et en tapisser un moule à charlotte. Etaler une couche légère de confiture d'orange et recouvrir d'une couche de biscuits imbibés.

Etaler ensuite une couche de crème pâtissière et recouvrir d'une couche de biscuits imbibés.

Alterner jusqu'à ce que le moule soit rempli et mettre au froid de préférence pendant 24h.

Démouler et décorer à votre goût.

Recette élaborée par Gérard DASCIER
Osthéopathe, ancien pâtissier
10, rue Jules Dupré
03150 VARENNES / ALLIER