Charlotte aux fraises, rhubarbe et estragon

Chloé cuisine en vert

&

La mariée aux pieds nus

6-8 personnes

Ingrédients

250 gr de rhubarbe
1 cs de sucre roux

30 cl de crème fraiche
200 gr de fromage blanc
1 cs de sucre glace

3 brins d'estragon

250 gr de fraises
100 gr de chocolat blanc
15 biscuits roses de Reims

2 cs de pistaches hachées
10 fraises

Ustensiles

1 planche à découper
1 couteau d'office
1 rasoir à légumes
1 casserole
1 couvercle
1 chinois
1 batteur électrique
1 maryse
1 saladier
1 moule à charlotte
1 rouleau de film alimentaire
1 poêle

- Pelez la rhubarbe et coupez-la en petits cubes.

- Faîtes compoter la rhubarbe avec le sucre à couvert à feu doux pendant 15 minutes.
Versez la rhubarbe dans un chinois placé au dessus d'un récipient. Pressez-la afin d'en extraire le jus.
Laissez refroidir.

- Fouettez la crème fraiche en chantilly, incorporez le fromage blanc et le sucre glace.

- Prélevez 100 gr de ce mélange crémeux et mélangez-le avec la rhubarbe bien froide (réservez le jus de rhubarbe pour le montage de la charlotte). Ajoutez l'estragon ciselé.

- Equeutez les fraises et coupez-les en lamelles.
Concassez le chocolat blanc en éclats (pour apporter du croquant).

- Chemisez votre moule à charlotte de film alimentaire en laissant de la marge pour refermer la charlotte ensuite.

- Trempez 12 biscuits de Reims brièvement dans le jus de rhubarbe coté rose (le coté sucre glace ne doit pas être imbibé).
Tapissez le moule à charlotte de ces biscuits (n'en mettez pas au fond).

- Au fond de votre moule, disposez joliment des lamelles de fraises en rosace (elles apparaitront sur le dessus quand vous démoulerez votre charlotte).

- Recouvrez de la moitié de la compote de rhubarbe à l'estragon puis de la moitié de l'appareil crémeux et parsemez d'éclats de chocolat blanc.
Répétez cette opération une seconde fois.
Terminez par recouvrir votre charlotte de 3 biscuits roses.

- Rabattez le film alimentaire vers l'intérieur pour bien recouvrir la charlotte.
Pressez délicatement et posez dessus un poids.

- Mettez la charlotte au réfrigérateur au minimum pendant 3h.

- Torréfiez les pistaches dans une poêle à feu vif pendant quelques minutes (attention qu'elles ne brulent pas !).
Coupez les fraises en deux en gardant la queue dans le sens de la longueur.

- Au moment de servir, démoulez délicatement la charlotte, décorez-la de fraises et de
pistaches.

Le truc en + de Chloé&co
Remplacez les biscuits roses de Reims par des biscuits à la cuillère et les fraises par des framboises.