



Charlotte litchis et fruits rouges

Ingredients

Biscuit

400g de biscuits de reims

85g de beurre mou

Mousse aux litchis

1boîte de litchi au sirop

400g de crème liquide entière

4feuilles de gélatine

Miroir aux fruits rouges

200g de coulis de fruits rouges

2feuilles de gélatine

Biscuit

- Pour un cercle de 20cm -

Dans le bol mettre le beurre et 200g de biscuits de reims 20s/vitesse 4

Etaler au fond du cercle muni d'un rhodoïd en tassant bien.

Prélever le sirop des litchis et tremper brièvement les biscuits restant dedans, pas côté sucre sous peine de le faire fondre et c'est moins joli.

Positionner les biscuits debout tout le tour du cercle.

Merci à mon partenaire Fossier pour ces délicieux biscuits de Reims

Mousse de litchis

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre les litchis sans sirop 15s/vitesse 8, puis 2min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois à la purée de litchis

Verser à l'intérieur du cercle et mettre au frais 3h

Miroir aux fruits rouges

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 5h

ASTUCE

Pour plus de gourmandises vous pouvez ajouter des litchis en morceaux dans votre mousse.
