

CHARLOTTE DU VERGER

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 40 min
- **Temps de cuisson** : 1 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **24 triangles de génoise**
- **Poires**
- **Pommes Granny Smith**
- **5 jaunes d'œufs**
- **60 g de sucre**
- **500 ml de crème**
- **Pectine**
- **Foin ou gousse de vanille**
- **Crème anglaise avec de la crème fleurette**
- **Glaçage pomme verte**
- **Ganache pomme poire**
- **Confit aux poires**

Etapes de préparation

1. Crème anglaise pour crémeux au foin (vanille)

Faire infuser le foin (la gousse de vanille) dans la crème fleurette, passer au chinois. Et mettre à chauffer. Blanchir les jaunes et le sucre, puis verser la crème chaude sur ce mélange. Ensuite remettre à cuire le tout pour réaliser la crème anglaise.

2. Glaçage pomme verte ;

Réunir le sirop de glucose, la purée et le jus de granny Smith. Rajouter le sucre et la pectine et porter l'ensemble à ébullition pendant deux minutes afin que la pectine agisse.

3. Déposer des triangles biscuits dans des demi-sphères.
4. Mettre dans le fond de **la ganache pomme poire**.
5. Rajouter **le crémeux au foin** (vanille) et un peu de **confit de poire**. Lisser le dessus et laisser prendre au réfrigérateur.
6. Une fois la charlotte prise, couler le **glaçage pomme verte**. Et remettre au frais afin que cela fige.
7. Pour le dressage, décorer la charlotte de quelques fruits frais, clémentine, pomme, poire et un bourgeon de verveine. Terminer avec 3 petits points de crémeux au foin et une râpée de clémentine.

