**Nectarines en charlotte glacée**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands :**

**La mousse :  
- 1 kg de nectarines bien colorées**  
**- 6 càs de jus de citron**  
**- 4 feuilles de gélatine**  
**- 6 càs de Cointreau**  
**- 50 g de sucre semoule**  
**- 300 g de crème liquide  
Meringue italienne :  
- 6 blancs d'œufs  
- 100 g d'eau  
- 300 g de sucre semoule£  
Sirop et tour du gâteau :  
- 60 g de** [**liqueur d'orange**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/) **- 60 g de sirop de sucre de canne  
- Biscuits à la cuillère**Nappage : **- 4 càs de coulis de framboise ou de confiture  
- 1 feuille de gélatine  
- 3 càs d'eau  
Décor :  
- tranches de** [**nectarine**](http://recettes.de/nectarines) **- Framboises  
- Feuilles de menthe**

**1 cadre à pâtisserie de 33 cm X 22 cm**

**La Meringue Italienne :**Faire dissoudre le sucre dans l'eau et porter à ébullition. Laisser cuire à 120°C en vérifiant avec un thermomètre.  
**Si vous n'avez pas de thermomètre : Une goutte de sirop versée dans un bol d'eau glacée doit former une boule.**Pendant ce temps, battre les blancs en neige. Les 2 opérations doivent se terminer en même temps.  
Tout en continuant de fouetter, faire couler le sirop de sucre bouillant en filet mince sur les blancs.  
Continuer de battre jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme.  
Laisser refroidir.

**La Mousse :**Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau très froide.  
Laver, sécher, dénoyauter émincer assez de nectarines pour obtenir 800 g de pulpe.  
Verser les fruits dans le bol du mixer avec le sucre en poudre et réduire en purée très fine.  
Faire chauffer légèrement le jus de citron et y dissoudre les feuilles de gélatine bien essorées.  
Mélanger à la purée de fruits. Passer au tamis.  
Ajouter l'alcool.  
Laisser en attente au frais jusqu'à ce que la meringue soit prête.  
Battre la crème en Chantilly un peu ferme.  
Incorporer la Chantilly dans la purée de fruits.  
Incorporer délicatement la meringue.

**Le montage :**Poser le cadre à pâtisserie sur un grand plat supportant le froid.  
Mélanger le sirop de canne et l'alcool dans un petit plat.  
Couper les biscuits à la hauteur du cadre.  
Passer rapidement la partie plate dans le sirop.  
Tapisser entièrement le tour et le fond du moule en mettant la face bombée des biscuits vers l'extérieur.  
Verser la mousse, lisser le dessus avec une spatule.  
Couvrir d'un papier film et mettre au congélateur pendant 6 heures au minimum.

**Le nappage :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Faire chauffer le coulis dilué avec de l'eau.  
Mélanger la gélatine pour la faire fondre.  
Laisser refroidir mais pas figer.

**La finition :**Sortir la charlotte du congélateur environ 30 minutes avant le service.  
Étaler le nappage sur le dessus du gâteau.  
Retirer le cadre.  
Décorer de lamelles de nectarine et à volonté de framboises et de feuilles de menthe.