 **Charlotte framboise-citron**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

 **Le coulis de framboise :
- 400 g de framboises**
**- 250 g de sucre en poudre
Le biscuit à la cuillère :**
**- 5 œufs moyens**
**- 80 g de sucre**
**- 85 g de farine**
**L'insert  citron :**
**- 2 jaunes d'œufs**
**- 30 g de sucre**
**- le zeste d'un citron**
**- 30 g de jus de citron**
**- 100 g de mascarpone**
**- 35 g de crème fleurette**
**La mousse framboise :**
**- 300 g de coulis de framboise**
**- 6 g de gélatine (3 feuilles)**
**- 300 g de crème fleurette
Le sirop de punchage :
- 100 g d'eau**
**- 1 càs de coulis de framboise**
**- 1 càs de sucre
Glaçage framboise:
- 100 g de coulis de framboises**
**- 2 g de gélatine (1 feuille)**
**- 35 g de jus de citron
Finition :
- Framboises fraîches ou surgelées**

**1 cercle de 18 cm de diamètre fermé à la base par un papier film**
**1 cercle de 24 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur fermé à la base par un papier film et doublé de rhodoïd.
La plaque du four tapissée d'un papier cuisson.**
**Préchauffage du four à 195°C** 

**Le coulis de framboise : (1)**Vous le préparerez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).

**Le biscuit à la cuillère : (1)**Dessiner à l'envers de la feuille de papier cuisson, un cercle de 24 cm et deux bandes de 6 cm de large sur toute la longueur de la feuille.
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs. Monter les blancs en neige avec le sucre.
Incorporer délicatement à la spatule les jaunes et la farine tamisée.
Mettre la pâte dans une poche avec une douille lisse de 1 cm d'ouverture.
Dresser des bâtonnets sur les bandes tracées et remplir le cercle de pâte.
Enfourner pendant une dizaine de minutes.
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir les biscuits sur le papier.
 **L'insert  citron : (1)**
Râper finement le zeste du citron.
Presser le citron pour recueillir 30 g de jus.
Travailler au fouet dans un petit saladier  les jaunes d'œufs avec le sucre et le zeste de citron jusqu'à ce que l'ensemble soit blanc et mousseux.
Ajouter le jus de citron.
Fouetter la préparation au "[**bain-marie**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" jusqu'à ce que la température atteigne 70°C.
Retirer le saladier, continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation soit froide.
Travailler au fouet le mascarpone et la crème froids, jusqu'à obtenir une crème de la consistance d'une chantilly.
Incorporer la crème fouettée à la préparation au citron.
Étaler la crème dans le cercle de 18 cm et mettre au congélateur pendant plusieurs heures.

**La mousse framboise : (2)**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Si le coulis a été préparé à l'avance, le faire tiédir très légèrement.
Faire chauffer 2 cuillerées à soupe de coulis de framboise et y dissoudre la gélatine ramollie et bien essorée. Introduire la gélatine dans le coulis tiède en remuant soigneusement.
Laisser refroidir mais pas figer, en remuant de temps en temps.
Monter la crème en chantilly et l'introduire délicatement dans le coulis.

**Le sirop de punchage : (2)**Faire fondre le sucre dans l'eau chaude. Ajouter le coulis de framboise et bien mélanger.
Laisser refroidir.

**La charlotte : (2)**Chemiser le cercle de 24 cm avec les bandes de biscuit.
Ajuster le fond de biscuit pour pouvoir l'introduire dans le cercle.
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop au pinceau.
Étaler la moitié de la mousse framboise.
Démouler l'insert citron et le déposer sur la mousse.
Recouvrir du reste de la mousse framboise.
Laisser prendre plusieurs heures au réfrigérateur ou au congélateur.

**Le jour de la dégustation :**

**Le glaçage framboise :**Préparer le glaçage comme dans la recette du [**Chiboust citron-framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/chiboust-citron-framboise/).

**Finition :**Verser le glaçage sur le dessus de la charlotte.
Disposer les framboises bien serrées sur toute la surface.
Remettre le gâteau au frais jusqu'au moment de la dégustation.