 **Charlotte aux framboises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Charlotte-aux-framboises-DSCN2810.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de framboises (surgelées pour moi)**  
**Biscuit à la cuillère :**  
**- 3 blancs d'œufs**  
**- 115 g de sucre en poudre**  
**- 7 jaunes d'œufs**  
**- 130 g de farine tamisée**  
**- 50 g de sucre glace**  
**Mousse framboise :**  
**- 5 feuilles de gélatine (10 g) (1)**   
**- 300 g de** [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/) **(1)**  
**- 1,5 càs de jus de citron**  
**- 300 ml de crème liquide entière**  
**Meringue italienne :**  
**- 130 g  de sucre en poudre**  
**- 2 blancs d'œufs**  
 **1 plaque à biscuit et une feuille de papier sulfurisé  
1 cercle à gâteau de 18 cm  pour tracer les cercles  
1 cercle de 20 cm pour monter la charlotte  
1 poche et une douille unie de 8 mm**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Biscuit à la cuillère :**  
Tracer sur la feuille de papier sulfurisé, 2 cercles de 18 cm de diamètre en vous aidant du cercle à pâtisserie.  
Tracer ensuite 2 bandes de 7 cm de large pour obtenir une longueur totale de 65 cm.  
Fouetter les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre petit à petit.  
Ajouter les jaunes d'œufs un par un tout en continuant à fouetter doucement.  
Incorporer enfin la farine tamisée à l'aide d'une spatule.  
Mettre la préparation dans la poche à douille et dresser la pâte sur les 2 disques tracés, puis faire des bâtonnets pour garnir les 2 bandes.  
Tamiser du sucre glace sur les cercles et les bandes, deux fois à 15 minutes d'intervalle.  
Enfourner pour 9 minutes.  
Laisser tiédir un peu, puis égaliser les cercles et les bandes de biscuit pour leur redonner la bonne taille, si nécessaire.  
Laisser refroidir les biscuits sur la feuille de papier avant de les décoller.  
 **La mousse :**  
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.  
Les essorer et les faire fondre dans une cuillerée à soupe de coulis chaud.  
L'incorporer dans le reste du coulis tiède en mélangeant bien pour la dissoudre parfaitement.  
Ajouter le jus de citron.  
Fouetter la crème liquide ([**texture mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)).  
Incorporer la crème au coulis de framboise froid mais non figé.  
 **La meringue italienne :**  
Mettre dans une petite casserole le sucre et 3 cuillerée à soupe d'eau.  
Porter à ébullition puis laisser cuire jusqu'à 121°C.  
Pendant que le sirop chauffe, commencer à fouetter les blancs d'œufs pour les faire mousser.  
Puis, ajouter le sirop à température en filet tout en fouettant jusqu'à ce que la meringue soit épaisse et satinée.  
Incorporer la meringue à la mousse à l'aide de la spatule.  
 **Le montage de la charlotte :**  
Poser le cercle à pâtisserie de 20 cm sur le plat de service.  
Chemiser le cercle de bandes de gâteau.  
Déposer dans le fond un disque de biscuit.  
Garnir avec la moitié de la mousse.  
Couvrir de framboises.  
Déposer le second disque de biscuit.  
Verser le reste de la mousse et lisser le dessus à la spatule.  
Recouvrir de framboises.  
Couvrir la charlotte et la déposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Décercler au moment du service et saupoudrer de sucre glace.