

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons Petits Plats de Francette »
CHARLOTTE AUX POIRES ET A LA MOUSSE DE RICOTTA

Préparation : 40min, Repos : 6h30, Cuisson : 25min, Pour 6 personnes.

A préparer la veille.

Il vous faut pour la mousse : 250g de ricotta, 250g de mascarpone, 4 blancs d'œufs, 1 cuillère à soupe de miel liquide (d'oranger, par exemple) 1 cuillère à soupe de sucre en poudre, 1 belle orange bio. Il vous faut pour le confit de poires : 450g de poires vertes (belles poires), 20g de beurre doux, 4 cuillères à soupe de sirop d'agave, 1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger, 1 pincée de vanille en poudre.

Il vous faut pour la charlotte : 12 biscuits à la cuillère, 12 amandes, 2 cuillères à soupe d'amaretto, (alcool), 1 cuillère à soupe d'eau, 1 cuillère à soupe de sirop de sucre de canne, sucre glace pour décorer.

Ustensile : 1 moule à charlotte de 18-20 cm de diamètre et de 11 cm de hauteur.

Préparez le confit de poire et la mousse. Épluchez les poires, épépinez-les et coupez 2 poires en gros dés. Coupez la troisième poire en quartier. Réservez-les pour le décor. Râpez le zeste de d'orange de façon à en obtenir 2 cuillères à café (à réserver pour la mousse), pressez le fruit de façon à obtenir 4 cuillères à soupe de jus. Dans une casserole placez 3 cuillères à soupe de jus d'orange, 3 cuillères à soupe de sirop d'agave, l'eau de fleur d'oranger et la vanille en poudre. Portez à ébullition, ajoutez les dés de poire et laissez confire à feu très doux, 20 min, en remuant régulièrement. Laissez refroidir et réservez au frais. Dans une poêle, faites fondre le beurre avec 1 cuillère à soupe de jus d'orange et 1 cuillère à soupe de jus d'agave. Faites-y dorer les quartiers de poire quelques minutes de chaque côté. Dans une jatte, fouettez la ricotta et le mascarpone avec le miel et les 2 cuillères à café de zeste d'orange jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Dans le bol d'un robot, montez les blancs en neige avec le sucre en poudre. Mélangez délicatement les deux préparations à l'aide d'une spatule souple. Ajoutez le confit de poires, mélangez très délicatement. Tapissez le moule à charlotte de film alimentaire. Mélangez l'amaretto, le sirop de sucre de canne et 2 cuillères à soupe d'eau. Trempez les biscuits dans ce mélange. Disposez les biscuits côté sucré contre la paroi du moule. Versez la mousse de ricotta aux poires dans le moule. Rabattez le film alimentaire qui dépasse la charlotte. Placez-la au frais pendant au moins 6h. Au moment du repas, démoulez la charlotte sur un plat de service.

Décorez d'amandes et de lamelles de poires, saupoudrez de sucre glace.