

Minis Charlottes aux framboises

Les minis charlottes à la mousse de framboises sont le dessert parfait et léger, pour finir votre repas sur une belle note sucrée, toute en douceur (mais aussi en gourmandise) !

[Imprimer](#)

Minis Charlottes aux framboises

Temps de préparation: 25 minutes

Temps de cuisson: 4 hours

Temps total: 4 hours 25 minutes

Ingredients

- Pour la charlotte :
- 4 blancs d'œuf
- 4 feuilles de gélatine
- 210 g de [framboises entières Mecker](#)
- 80 g de sucre
- 36 biscuits cuillères
- Pour le dressage :
- 200 g de [coulis de framboises](#)

- 30 g de [framboises](#)

Instructions

1. Pour la charlotte :
2. Dans un mixeur, déposer les framboises encore surgelées et les mixer pour obtenir une purée lisse. Débarrasser la purée dans une petite casserole et la faire chauffer sans la faire bouillir.
3. Ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide environ 2 min. Hors du feu, ajouter la gélatine égouttée et bien remuer pour la dissoudre, puis laisser refroidir le mélange environ 10 min.
4. Monter les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur et quand ils commencent à se raffermir, ajouter le sucre en poudre en pluie puis battre jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes et bien brillants.
5. Verser progressivement la purée de framboises dans les blancs en continuant mélanger délicatement avec une maryse pour obtenir une couleur homogène.
6. Couper les biscuits cuillère de façon à ce que le biscuit dépasse d'environ 2 cm du bord des ramequins.
7. Tapisser le fond des ramequins de papier film. Disposer les biscuits cuillère à l'intérieur des ramequins, côtés bombé-sucré vers l'extérieur.
8. Répartir la mousse au centre des cercles en tassant bien pour remplir les espaces entre les biscuits. Placer au réfrigérateur 4 heures minimum.
9. Pour le dressage :
10. Démouler les charlottes et les décorer avec des framboises sur le dessus et un coulis de framboises autour.

Astuce : Réalisez une version estivale et exotique de cette mini charlotte avec des morceaux de mangue et un coulis mangue-passion.
