

CHARLOTTE AUX 3 FRUITS D'ÉTÉ

Temps de préparation : 1 h

Cuisson : 35 mn



Ingrédients

100 g de sucre
2 œufs
100 g de farine
¼ d'un paquet de levure chimique
100 g de beurre fondu
1 cuillère à café de vanille liquide
1 citron jaune
250 ml de crème liquide 30 %
4 cuillères à soupe de fromage frais
4 cuillères à soupe de sucre glace
4 cuillères à soupe de confiture de d'abricot
10 grosses madeleines
1 pêche
2 nectarines
2 abricots
Quelques fleurs comestibles
1 branche de menthe

Tamisez la farine et la levure ensemble.

Au robot, blanchissez les œufs avec le sucre et une pincée de sel, ajoutez dans la cuve le mélange farine/levure, puis le beurre fondu et laissez refroidir. Ajoutez les zestes finement hachés du citron et la vanille, battez à nouveau et versez dans un moule rond beurré. Enfourez 30-35 min à 180°C.

Piquez avec un couteau pour vérifier la cuisson. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Battez la crème bien froide en chantilly, puis ajoutez le fromage frais et le sucre glace et battez à petite vitesse 20 secondes.

Lavez les fruits, coupez-les en morceaux. Coupez le gâteau dans l'épaisseur, étalez la confiture d'abricot dessus, recouvrez-le d'une couche de crème, parsemez-le de fruits coupés et refermez-le, en appuyant légèrement. Nappez la totalité du gâteau avec de la crème. Coupez la bosse de chaque madeleine et collez-les aussitôt sur la crème tout autour du gâteau. Mettez le reste de crème dans une poche à douille, décorez le dessus du gâteau et déposez des fruits sur le dessus, ajoutez les fleurs et les feuilles de menthe. Réservez au frais avant de servir.

Astuce : essayez cette recette en hiver, sans les fruits, en version chantilly au chocolat.

Recette pour des madeleines maison

Temps de préparation : 10 mn - Temps de repos : 20 mn - Cuisson : 15 mn

50 g de beurre fondu - 1 œuf - 75 g de sucre - 25 cl de lait - 100 g de farine - 4 g de levure chimique

Préchauffez le four à 240°C. Blanchissez l'œuf avec le sucre au robot, ajoutez la moitié du lait, la farine et la levure, mélangez, versez le beurre et le reste du lait, mélangez à nouveau. Laissez reposer 20 mn. Beurrez les moules à madeleines et versez la préparation sans remplir totalement. Enfourez et baissez le four à 200°C au bout de 5 mn, continuez la cuisson 10 mn. Démoulez et laissez refroidir.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel