



1 salle
32 couverts

Au Petit Bourgeois

17, rue du Petit-Bourgeois - Nancy

FAMILIAL

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
Faire chauffer doucement 200g de crème avec le sucre et faire infuser le gingembre coupé en dés.
Essorer la gélatine et la faire fondre dans l'infusion.
Monter le 100g de crème restant en crème fouettée.
Avec quelques glaçons, amener lentement l'infusion à température ambiante.
Beurrer les moules et sucrer.
Imbiber les biscuits avec un sirop au kirsch.
Dresser en charlotte.
Incorporer la crème fouettée lentement à l'infusion.
Dresser à la poche à douille.
Décorer avec des cerises griottines ou amarena (sans alcool).

pour 6 charlottes
300g de crème liquide (fleurette)
3 feuilles de gélatine
120g de sucre
un peu en poudre qsp pour les moules
40g de gingembre frais
20 biscuits cuiller
12 cl de kirsch

Charles-Etienne Thomas

Charlotte de mousse au gingembre et griottines