

20 septembre 2025

## Charlotte aux noix

20 biscuits cuillère

Ganache montée

Noix

Caramel

Biscuits aux noix (pour la déco)

Dans un moule à charlotte ou un cercle mettre les biscuits cuillère autour et au fond

Mettre une couche de ganache encore des biscuits cuillère et des noix enrobées de caramel

Recommencer l'opération.

Sur le haut j'ai mis la ganache à la poche pour décorer avec quelques noix plus ma déco en biscuits aux noix

**Biscuits cuillère :**    3 jaunes  
                                  3 blancs  
                                  80 gr de sucre  
                                  80 gr de farine  
                                  30 gr de sucre glace

Monter les blancs en neige avec le tiers du sucre, quand ils deviennent mousseux ajouter le reste de sucre et fouetter jusqu'à obtenir une meringue ajouter délicatement les jaunes, et ajouter délicatement la farine à la spatule ;

A la poche à douille faire des bâtons réguliers de la même taille sur une feuille de papier sulfurisé

Cuisson 180 degrés 7 à 8 minutes

### **Ganache montée :**

350 G X 2 Crème 30 %

Chocolat blanc à dessert 135 gr

Eau 25 g

Gélatine 5 g

Vanille en poudre 5 gr

4 C S de Poudre de noix

Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide

Chauffer la moitié de la crème avec la vanille, y ajouter la gélatine essorée

Verser la crème sur le chocolat en 3 fois et fouetter à la main et y ajouter l'autre moitié de crème FROIDE. Mettre au froid jusqu'au lendemain

Le lendemain fouetter jusqu'à obtenir une crème montée et y ajouter délicatement la poudre de noix à la spatule.

### **Caramel :**

375 gr de sucre

225 gr de crème liquide

75 gr de beurre

Faire fondre le sucre dans une casserole (un peu à la fois) jusqu'à coloration) incorporer la crème tiédie, remuer et ajouter le beurre, bien amalgamer le tout.

### **Biscuits aux noix :**

150 gr de beurre mou

90 gr de sucre glace

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

50 gr de poudre de noix

250 gr de farine

Battre le beurre avec le sucre la vanille et le sel

Ajouter l'œuf, la poudre de noix et la farine

Filmer la pate et mettre au frais minimum 2 h

Etaler et découper à l'emporte pièce ou autre

Cuisson 10 à 12 mn à 180 °