

Charlotte à l'orange

Les ingrédients pour un moule à charlotte de 20 cm de diamètre:

6 belles oranges de table + 2 pour le jus
4 jaunes d'œufs
200 g de sucre
100 g de farine
3/4 l lait
1 gousse de vanille
1 petit verre de liqueur de curaçao ou de liqueur à l'orange
1 boîte et demi de biscuits cuillères (25 à 30 suivant la grosseur)
Cerises confites et angélique confite

Couper 6 oranges en tranches en recueillant leur jus. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue dans la longueur. Dans un saladier battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment puis ajouter la farine, mélanger et mettre le lait bouillant sur le tout en mélangeant. Verser dans la casserole et faire chauffer sur feu doux en mélangeant jusqu'à épaississement de la crème. Au dernier moment ajouter la liqueur. Passer rapidement le moule à charlotte sous l'eau froide et le tapisser (fond et bords) avec les tranches d'oranges en les serrant bien.

Au jus d'orange recueilli ajouter le jus des 2 autres oranges. Tremper des biscuits à la cuillère dans le jus d'orange et en mettre une couche sur les tranches d'orange du fond. Recouvrir d'une couche de crème et continuer à garnir le moule en alternant biscuits cuillères trempés dans le jus d'orange et crème. Terminer par une couche de biscuits. Tasser en tapant le moule sur un torchon et mettre au frais quelques heures. Pour le service démouler et décorer avec les fruits confits.

Ne pas confondre la liqueur de curaçao qui fait 20° et le curaçao bleu. Pour la charlotte il faut prendre la liqueur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>