**Charlotte rose aux fruits rouges**



[Difficile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-difficile)

**Pour 6 personnes :**

* 20 biscuits roses de Reims
* 250 g de [groseilles](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/139/groseille.shtml)
* 150 g de [framboises](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml)
* 30 cl de crème liquide très froide
* 150 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 6 grandes feuilles de gélatine (6 X 2g)
* 1 [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) jaune

Pour le décor :

* 50 g de [groseilles](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/139/groseille.shtml)
* 50 g de [framboises](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml)
* [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) glace
* quelques feuilles de [menthe](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/210/menthe.shtml) fraîche
* **Préparation :** 20 mn - **Cuisson :** 5 mn - **Repos :** 720 mn

**Préparation Charlotte rose aux fruits rouges**

**1**Mettez à ramollir dans de l'eau froide les feuilles de gelatine.
Lavez avec précaution et égoutttez les groseilles et les framboises.

 **2**Mettez-les dans le bol d'un mixer, ajoutez 2 cuillerées à soupe de jus de citron et réduisez en purée.

**3**Les [passer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300074/passer.shtml) ensuite au tamis.

**4**Versez le sucre dans une casserole, ajoutez quelques gouttes de citron et 2 cuillérées à soupe d'eau. portez à ébullition et laisser cuire pour obtenir un sirop léger.Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée,remuez longuement avec une spatule, puis versez la purée de fruits et remuer encore.

**5**[Monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) la crème en chantilly,incorporez-la délicatement au mélange.Garnissez les bords et le [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) d'un moule à charlote de biscuits roses (légerement trempés au préalable dans un sirop eau+rhum), versez y la préparation aux fruits,mettez au frais et laisser prendre 12 heures au moins

**6**Au moment de servir, démoulez la charlotte sur un plat de service,décorez avec les fruits réservés et les feuilles de menthe ,saupoudrez de sucre glace et accompagnez éventuellement d'un coulis de fruits rouges

Pour finir... Un champagne rosé fera un accompagnement idéal.