

Moule «La bomba»

Charlotte aux pommes

Mise en place et préparation: env. 35 min

Prise au congélateur: env. 4 h

Pour le moule «La bomba», graissé

2 c. s. de sucre

2 c. s. d'eau

1½ dl de jus de pomme

1 kg de pommes rouges, épépinées,
en tranches fines

50 g de raisins sultaniques foncés

50 g de bâtonnets d'amandes

1 bâton de cannelle

1 c. s. de sucre

50 g de beurre

250 g de petit pain au lait

ou de brioche, en tranches
d'env. 1 cm d'épaisseur

1. Porter le sucre et l'eau à ébullition dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, agiter de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Verser le jus de pomme, poursuivre la cuisson sur feu doux jusqu'à ce que le caramel soit dissous. Ajouter les tranches de pommes et tous les ingrédients, sucre compris, laisser mijoter env. 5 min, ôter le bâton de cannelle.

2. Beurrer les tranches de petit pain, partager en diagonale, tapisser le moule avec ⅓ des tranches, côté beurré contre la paroi du moule.

3. Verser la moitié de la garniture dans le moule, recouvrir avec ⅓ des tranches de petits pain, répartir dessus le reste de la garniture, recouvrir avec le reste des tranches de petit pain.

4. **Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220 °C. Retirer, laisser reposer env. 10 min à couvert. Ôter le couvercle, démouler la charlotte en la retournant sur une grille, laisser refroidir un peu, servir tiède ou froid.

Portion (⅙): 382 kcal, lip 16 g, glu 51 g, pro 7 g



Bombe glacée aux framboises

Mise en place et préparation: env. 35 min

Prise au congélateur: env. 4 h

Pour le moule «La bomba», légèrement huilé,
tapisé de film alimentaire

500 g de framboises

75 g de sucre

½ c. s. de jus de citron

130 g meringues, émietées finement

3 dl de crème

4 c. s. de crème

75 g de chocolat noir,
haché grossièrement

1. Mélanger dans une casserole les framboises avec le sucre et le jus de citron, porter un instant à ébullition. Mixer les framboises, passer au tamis, laisser refroidir.

2. Incorporer les meringues émietées. Fouetter la crème en chantilly, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc. Remplir le moule préparé, couvrir de film alimentaire, laisser prendre env. 4 h au congélateur.

3. Au moment de servir, mettre la crème et le chocolat dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant, sans lui faire toucher l'eau. Laisser fondre le chocolat, lisser.

4. Retourner la bombe glacée aux framboises sur un plat froid, napper de chocolat fondu.

Portion (⅙): 416 kcal, lip 22 g, glu 47 g, pro 4 g

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Nettoyer à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux.

Remarque

Pour la cuisson au four, graisser préalablement le moule. Pour les autres utilisations, suivre les indications dans la recette.

Entretien

- Lave-vaisselle interdit.
- Nettoyage à la main: à l'eau très chaude additionnée de liquide vaisselle doux.
- N'utiliser ni poudre à récurer, ni détergent puissant, ni ouate d'acier sous peine d'endommager le revêtement antiadhésif.