



## Charlotte au café et à la chicorée flambée au genièvre, sauce caramel à la vergeoise

**Catégorie :** Desserts

**Ingrédients :**

sucre : 2,25 kg  
biscuits cuillers : 180  
vergeoise : 2 kg  
lait : 3,75 l  
œufs : 45  
crème fleurette : 3,75 l (dont 0,5 l pour la sauce)  
gélatine : 50 feuilles ou 100 g  
genièvre : 1,4 l (dont 0,9 l pour le flambage)  
chicorée liquide : 0,09 l  
extrait de café : 0,085 l  
eau : 2,25 l

<b>Coût :</b>	moyen
<b>Difficulté :</b>	élaborée
<b>Saison :</b>	Année
<b>Type :</b>	Novatrice
<b>GEMRCN :</b>	D2

**La recette :**

Faire bouillir le lait.

Blanchir le mélange sucre (1,875 kg) et œufs.

Réaliser la crème anglaise.

Incorporer la gélatine.

Séparer dans deux récipients la crème anglaise.

Mettre dans une partie de la crème l'extrait de café et dans l'autre l'extrait de chicorée liquide.

Refroidir en cellule.

Monter la crème fleurette et l'ajouter ensuite équitablement aux deux crèmes refroidies.

Réaliser un sirop avec 2,25 litres d'eau, le reste du sucre et 0,45 litre de genièvre.

Garnir des moules à charlotte avec les biscuits cuillers imbibés de sirop. Verser la préparation à la chicorée et mettre au frais 15 minutes.

Dès la prise de l'appareil, ajouter celui au café et remettre en cellule.

Démouler et décorer la charlotte selon convenance.

Réaliser la sauce caramel (vergeoise détremée au genièvre).

Détendre avec un demi-litre de crème.

Verser un cordon de sauce caramel sur la charlotte.

**Astuce :**

Pour une plus grande praticité de service, la charlotte peut être préparée dans des moules à cake.