



Charlotte aux kakis persiMon^{MD} avec sirop au rhum

Donne 6 portions

Ingrédients

2 kakis persiMon^{MD} pelés et hachés

Sirop au rhum

½ tasse (125 ml) rhum blanc

2 c. à soupe (30 ml) jus de citron

1 tasse (250 ml) sucre granulé

1 tasse (250 ml) eau

Crème pâtissière

1 sachet (7 g) poudre de gélatine

½ tasse (125 ml) sucre granulé

¾ tasse (175 ml) lait homogénéisé (3,25 %)

2 œufs, séparés

⅓ tasse (75 ml) crème sure

1 c. à café (5 ml) vanille

½ tasse (125 ml) crème à fouetter (35 %)

18 doigts de dames

Préparation

Purée aux kakis Persimon^{MD}

Enlever la tige des kakis persiMon^{MD}.

À l'aide d'une petite cuillère parisienne, façonner 18 billes à même la chair des kakis (une cuillère parisienne moyenne donnera 10 billes, ou moins selon les besoins de la présentation).

Conserver comme garniture.

Couper en morceaux les kakis restants et les passer au robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une texture lisse (environ ½ tasse).

Sirop au rhum

Dans une petite casserole à feu moyen vif, mettre le rhum, le jus de citron, le sucre et l'eau. Faire mijoter jusqu'à l'obtention d'un sirop, environ 5 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir.

Crème pâtissière

Dans une casserole moyenne, mélanger la gélatine et le sucre.

Incorporer le lait et les jaunes d'œufs, cuire à feu moyen doux en remuant sans arrêt avec un fouet.

Veiller à ne pas surchauffer. Quand la crème pâtissière commence à épaissir et qu'elle colle au dos d'une cuillère de métal, retirer du feu.

Incorporer au fouet la purée de kakis persiMon^{MD} (environ ½ tasse), la crème sure et la vanille. Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir, environ 20 minutes.

Dans un grand bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics durs, intégrer à la crème pâtissière. Fouetter la crème à fouetter jusqu'à la formation de pics durs, intégrer à la crème pâtissière.

Couper les doigts de dames en deux. Avec un pinceau à pâtisserie, badigeonner le côté plat des doigts de dames avec le sirop au rhum.

Tapiser le fond d'un ramequin de 9 cm (3 ½ po) avec 3 doigts de dames ou 6 moitiés (côté sec vers l'extérieur).

Remplir chaque moule également avec la crème pâtissière aux kakis persiMon^{MD} et réfrigérer au moins 2 heures.

Présentation

Passer un couteau sur le pourtour du ramequin. Démouler les charlottes délicatement et les déposer sur une assiette. Garnir chaque charlotte de 3 billes de kaki, garnir d'un filet de sirop au rhum.

