



CHARLOTTE AU PAIN ET AUX BLEUETS

PRÉPARATION 20 MIN.

CUISSON 10 MIN.

ATTENTE 4 H.

REFROIDISSEMENT 1 H.

PORTIONS 6

INGRÉDIENTS

- 1 sac de 600 g de bleuets surgelés (1,25 litre / 5 tasses)
- 125 ml (½ tasse) de sucre
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 12 à 18 tranches de pain blanc
- Crème fouettée au goût

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, porter à ébullition les bleuets avec le sucre et le jus de citron en remuant fréquemment. Laisser mijoter 5 minutes. Laisser tiédir et réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit légèrement tempéré, soit environ 1 heure.
2. Tapiser l'intérieur de six ramequins d'une contenance d'environ 125 ml (½ tasse) légèrement huilés d'une pellicule de plastique.
3. À l'aide d'un emporte-pièce d'environ 7 cm (2 ¾ po) de diamètre ou du même diamètre que l'intérieur des ramequins, couper 18 disques de pain (voir note). Réserver le reste pour un autre usage (voir note).
4. Répartir uniformément 15 ml (1 c. à soupe) de sauce aux bleuets dans chaque ramequin. Couvrir d'un disque de pain. Faire 2 autres étages en terminant avec la sauce aux bleuets. Conserver le reste de la sauce pour décorer.
5. Rabattre la pellicule de plastique sur les charlottes pour bien les couvrir. Placer les ramequins dans un plat et déposer une petite boîte de conserve ou un ramequin rempli de pois secs sur chaque charlotte pour créer un poids.
6. Réfrigérer 4 heures ou toute une nuit. Démouler et retirer la pellicule de plastique. Renverser sur des assiettes et garnir de crème fouettée. Napper de sauce aux bleuets.

NOTE

Si les tranches de pain sont assez grandes, il vous en faudra seulement 12. On peut tailler 1 ½ disque dans chaque tranche. Il suffira de recoller les demi-disques de pain dans l'étage du milieu des charlottes.

Laissez sécher les retailles pour en faire de la chapelure au robot culinaire ou faites tout simplement des dés de pain que vous transformerez en croûtons.