

Charlòta a las pomas emb sa crema anglésa Desserv limosin dau començament dau segle 20

"Canton de Montembuòu" - Charanta Lemosina

Ingredients o compausants

1 quilò de pomas canadà - 4 uòus tarcièrs - 4 o 5 bocins de sucre e de l'aiga - 1 demieg (la meitat d'un) litre de lach - 120 g de sucre en poldra.

Gatges

1 monle per 'na charlòta (*en téfal*) - Çaçaïròlas, foet.

Aprestament

Lo carameu :

Botar dins lo monle, 4 o 5 bocins de sucre,
Ajustar 3 culhieradas a sopa d'aiga,
Far fondre, suaudent, sus fuòc doç, a braçar jurcanta a çò que lo sucre devenesse (*devenguesse*) blond fonçat,
Lo carameu tapissa los parets dau monle ; qu'es necessari per apres descaletar,
Laisser fregir (*refregir*),,

La compòta :

Aprestar 'na compòta emb de las pomas, sens ajustar ni aiga, ni sucre (*ne pas ajustar d'aiga, pas mins de sucre*),
Laisser fregir (*refregir*),,

La charlota :

Esbolhar los uòus dins-t'un saladier, a deisseparar los rosseus de las glaras,
Virar (*botar*) de costat los rosseus,
Montar las glaras en nevias (*ne'ia*), ferme coma fau,
Boirar délicatement 'quel' aprestament a la compòta,
Botjar dins lo monle a charlòta,
Far cueire au banh-maria, a for doç. (termostat a 200°) a pus près 40 minutes,
Laisser fregir (*refregir*),
Botjar au refrigerator a pus près 10 oras,

La creme anglésa :

Botjar un pauc de lach freg dins-t'un bòle,
Botar a chaufar lo lach dins-t'una çaçaïròla. Lo virar (*botar*) de costat,
Foalhar los rosseus emb lo sucre en poldre dins-t'un bòle e desmeslar dins lo lach freg,
Boirar dins lo lach chaud,
Cueire a fuòc doç, a pus près 15 minutes. Ne pas laisser bulir,
Botjar dins-t'un plat 'cavat (*encavat*),
Laisser fregir (*refregir*) 'vance de siervir,

Degustacion :

Surtir la charlòta dau refrigerator a pus près 'n' ora 'vances de la minjar,
Descaletar la charlòta dins-t'un plat,
Botjar la creme anglésa autorn o betot siervir a part.

Charlotte aux pommes et sa crème anglaise Dessert limosin du début du XX siècle "Canton de Montembœuf" - (Charente Limousine)

Recette de Marie-Claude G.

Ingrédients :

1kilogramme de pommes canada - 4 œufs moyens - 4 ou 5 morceaux de sucre - Eau - ½ litre de lait - 120 gramme de sucre en poudre.

Ustensiles :

Moule à charlotte (en téfal) - Casseroles, fouet.

Préparation

Le caramel :

Mettre dans le moule à charlotte, 4ou 5 morceaux de sucre.

Ajouter 3 cuillerées d'eau.

Faire fondre, sur feu doux, en remuant jusqu'à ce que le sucre devienne blond foncé.

Le caramel tapisse les parois du moule. C'est nécessaire pour démouler, Laisser refroidir.

La compote :

Préparer une compote, avec les pommes, sans ajouter ni eau, ni sucre.

Laisser refroidir.

La charlotte :

Casser les œufs, dans un saladier, en séparant les jaunes, des blancs.

Réserver les jaunes.

Monter les blancs en neige, bien ferme.

Mélanger délicatement cette préparation à la compote. Verser dans le moule à charlotte.

Faire cuire au bain-marie, à four doux (th 200°) pendant 40 min environ.

Laisser refroidir, puis mettre au réfrigérateur, environ 10 heures.

La crème anglaise :

Mettre un peu de lait froid dans une tasse.

Faire chauffer le lait. Réserver.

Battre les jaunes d'œuf avec le sucre en poudre dans un bol et délayer avec le lait froid.

Incorporer au lait chaud.

Cuire à feu doux environ 15 minutes. Ne pas laisser bouillir.

Verser dans un plat creux.

Laisser refroidir avant de servir.

Dégustation :

Sortir la charlotte du réfrigérateur une heure avant de la déguster.

Démouler la charlotte dans un plat.

Verser la crème anglaise autour, ou la servir à part).

contact - secrétaire : la SENDARELA limosina,
4, rue porte des remparts, 87310 ST-AUVENT
0555000130 – 0682444160 –
sendarela.limosina@orange.fr

