

## Mini Charlottes glace Griottines et biscuits de Montbozon

### Ingrédients (pour 4 mini Charlottes)

#### Pour la glace aux Griottines

250ml de lait entier  
250g de crème liquide  
150g de sucre  
4 jaunes d'œufs  
100g de griottes  
100 + 50g de Griottines

#### Pour le montage des mini Charlottes

22 biscuits de Montbozon  
8 Griottines  
100g de griottes  
40g de sucre

### Préparation

Mélanger dans le bol du blender 100g de Griottines et 3 cuillères à soupe de kirsch. Mixer en purée fine.

Mettre à bouillir le lait et la crème.

À part, battre le sucre et les jaunes d'œufs en un mélange moussieux. Ajouter le mélange lait/crème sur l'appareil petit à petit tout en mélangeant. Puis remettre le tout dans la casserole et faire cuire comme une crème anglaise.

Hors du feu, ajouter la purée de griottes et les 50g de Griottines restant coupées en deux. Bien mélanger et mettre au réfrigérateur quelques heures.

Lorsque le mélange est bien froid, mettre le mélange à turbiner dans la sorbetière pendant 30 à 40 min. La glace restera très molle, la mettre donc au congélateur une nuit.

Le lendemain, monter les mini Charlottes : découper des biscuits de Montbozon en deux et tailler tous les autres biscuits pour avoir une base droite. Prendre des cercles à entremets, placer un demi-biscuit au fond puis dresser cinq autres biscuits tout autour. Remplir l'intérieur de glace à la Griottine et remettre le tout au congélateur pendant une heure.

Réaliser un coulis de griottes en mettant à cuire les griottes avec le sucre. Porter à ébullition puis laisser cuire pendant 10 min. Passer au mixer puis filtrer en passant le coulis au chinois. Ajouter une cuillère à café de kirsch.

Dresser les mini Charlottes en les décorant de Griottines et de coulis de griottes.

*Recette tirée du site [www.cuisine-addict.com](http://www.cuisine-addict.com)*