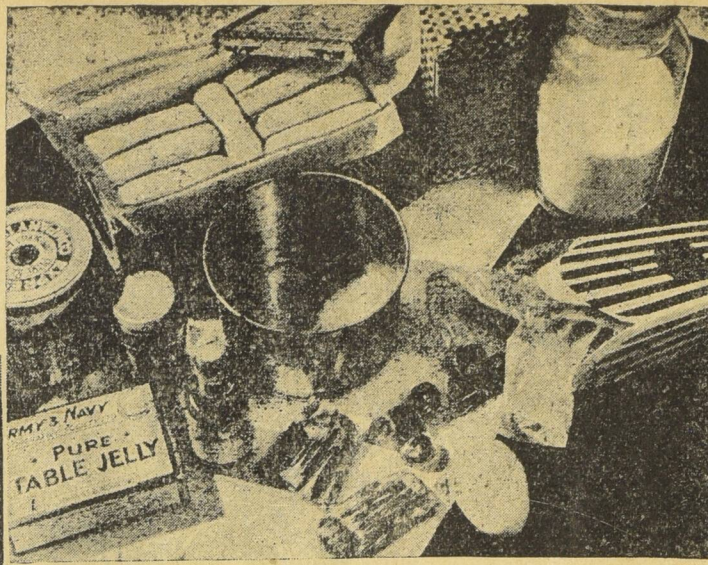
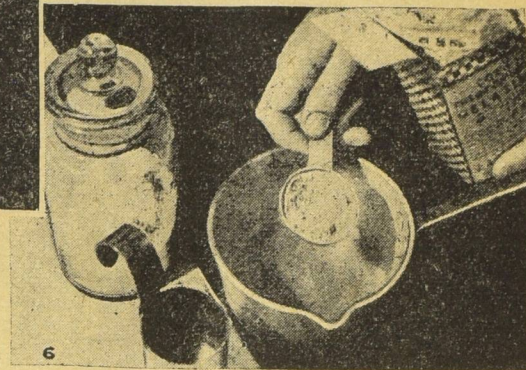




Avant de vous mettre à l'oeuvre, assurez-vous que vous avez sous la main tous les récipients et ustensiles nécessaires à la préparation de votre Charlotte Russe. Vous les voyez tous illustrés ci-dessus.



Faites alors fondre la gélatine en y versant un peu d'eau chaude; ajoutez du sucre et laissez refroidir le mélange.

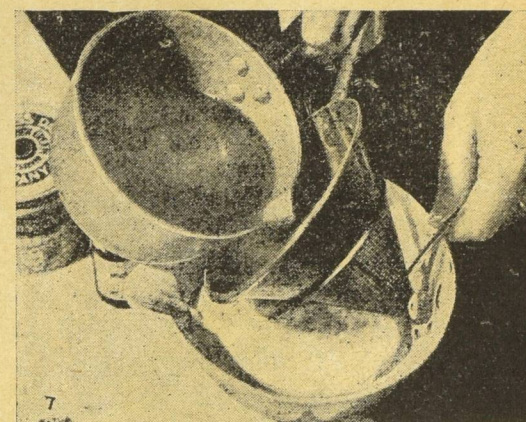


Passez à l'eau froide un moule à charlotte et versez-y un peu de gelée claire qui en couvrira légèrement le fond.

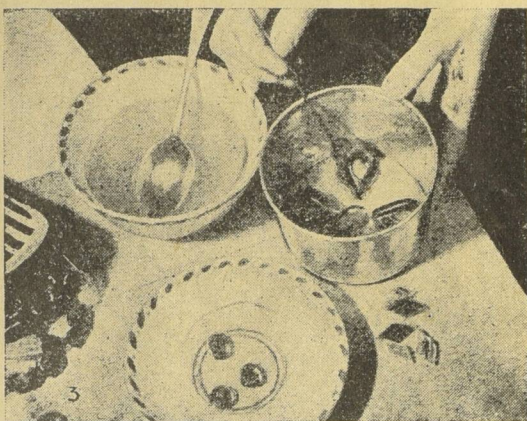
Comment faire une Charlotte Russe

INGREDIENTS

1/2 once de gélatine	1/2 Chopine de crème
1 tasse d'eau	1 once de sucre
1 blanc d'oeuf	Essence de vanille
Angélique	Cerises glacées
Doigts de dames	Gelée claire



Coulez soigneusement le mélange à la gélatine, une fois refroidi, dans la demi-chopine de crème fouettée.



Sur cette couche de gelée, une fois prise, posez des cerises glacées et de l'angélique. Puis recouvrez encore d'un peu plus de gelée.

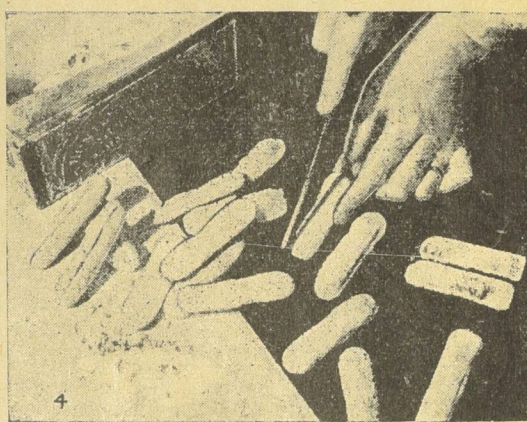
Autre recette

Charlotte Russe à la Rhubarbe

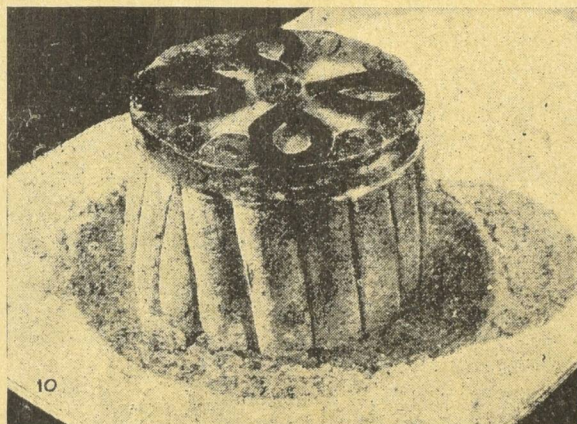
Faire dissoudre 1 1/2 cuillerée à soupe de gélatine dans un quart de tasse d'eau froide, l'ajouter à une tasse de confiture de rhubarbe chaude, ce qui permettra à la gélatine de se dissoudre complètement, puis faire refroidir. En ajoutant un peu de raisin sultana et des oranges et citrons confits, en faisant cuire la rhubarbe, cela lui donnera un goût très fin. (Pour six paquets de rhubarbe, mettez deux tasses de sucre, 3/4 tasse de raisins sultana, 3/4 tasse fruits confits mélangés). Ajouter à la tasse de confiture de rhubarbe le jus d'un demi-citron. Battre une tasse de crème double, la sucrer d'une demi-tasse de sucre. Mélanger la rhubarbe refroidie et la crème, puis verser ce mélange dans un moule garni de doigts de dames. Mettre prendre au frais.



Ajoutez environ une demi-cuillerée à thé de vanille et incorporez le blanc d'oeuf bien battu.



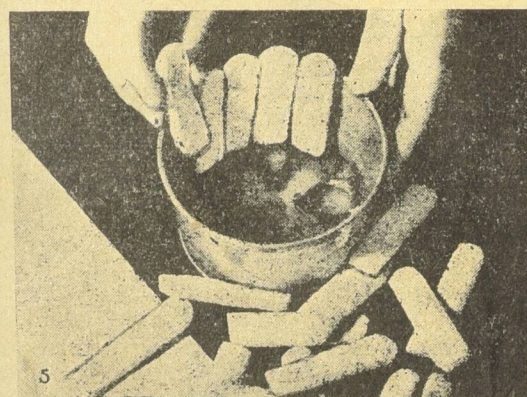
Découpez là-dessus vos doigts de dames en en taillant les bouts pour qu'ils soient tous absolument de même longueur.



Avant de servir, démoulez dans un plat que vous décidez. On peut aussi, à son goût, ajouter un peu de sherry aux ingrédients avant de mettre le blanc d'oeuf.



Une fois le mélange refroidi, versez-le lentement dans le moule que vous avez préparé et laissez prendre.



Garnissez le moule de ces biscuits, qui doivent être assez longs pour dépasser un peu le bord du moule.