

À 2
PAS
D'ICI

CHARLOTTE AUX FRAISES



6 PERSONNES



1 HEURE



MOYEN



COÛT

USTENSILES

- . 1 MOULE à charlotte
- . 1 CASSEROLLE
- . 1 BOL
- . 1 PASSOIRE
- . 1 CUILLERE en bois
- . 1 FOUET
- . 1 SALADIER
- . 1 COUTEAU

INGRÉDIENTS

- . 500g de FRAISES
- . 1 CITRON VERT
- . 20 BISCUITS roses de Reims/biscuits cuillères
- . 150g de SUCRE
- . 30cl de CREME LIQUIDE (30%)
- . 6 feuilles de GÉLATINE
- . 150ml d'EAU



CHARLOTTE AUX FRAISES



PRÉPARATION

1. Prendre une casserole, porter à ébullition l'**EAU** et verser la moitié de **SUCRE**, le **ZESTE** de citron vert puis laisser refroidir.
2. Faire tremper les feuilles de **GÉLATINE** dans un bol d'eau froide afin de les réhydrater.
3. Tremper les **BISCUITS** dans le sirop et les placer dans le moule à charlotte sur les parois et dans le fond. Le côté bombé des biscuits doit se trouver contre le moule.
4. Laver et équeuter les **FRAISES**. En mettre 8 de côté. Mixer les autres en purée et passez la dans une passoire.
5. Dans une casserole, faire chauffer doucement $\frac{1}{3}$ de la purée de **FRAISE** avec les feuilles de **GÉLATINE** et le reste de **SUCRE**.
6. Mélanger la purée de fraise froide avec la purée chaude et laisser refroidir.
7. Faire une **CHANTILLY** : mettre au congélateur la crème liquide pendant 20min puis la fouetter.
8. Prendre un grand récipient, verser la purée de **FRAISE** et y ajouter la **CHANTILLY**. Mélanger le tout avec un fouet et verser la mixture dans le moule à charlotte jusqu'à la moitié.
9. Couper les **FRAISES** restantes en tranches et les placer par dessus puis recouvrir de crème jusqu'en haut et lisser.
10. Placer au réfrigérateur entre **4 et 6h**.