



la recette de la charlotte aux

fraises Ingrédients : 8 à 10 personnes

- 40 cl de crème liquide
- 500 g de fraises
- 100 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine
- 24 Biscuits Boudoir
- 3 Cuillères à soupe de sucre glace.
- Feuilles de menthe pour décor,

Sirop pour biscuits mélangez 80g sucre et 15cl l'eau faire bouillir et laissez refroidir puis incorporez la liqueur de votre choix.

1 / Lavez, séchez et équeutez les fraises, réservez-en 2 ou 3 pour la déco et coupez le reste en morceaux. Faites ramollir la gélatine pendant 10 min dans de l'eau froide

2 / Versez la moitié des fraises dans un saladier avec le sucre mélangez et mixez pour faire un coulis.

3 / Prélevez un peu de coulis dans une casserole et faites tiédir.

4 / Essorez la gélatine entre vos mains et incorporez là au coulis tiède, mélangez bien et ajoutez au reste du coulis.

6 / Montez la crème liquide très froide en chantilly bien ferme. Incorporez 3 cuil. à soupe de sucre glace en fin de processus. Ajoutez le coulis, mélangez et réservez au frais.

7 / Trempez rapidement les biscuits à la cuiller dans le sirop et disposez-les sur les parois et dans le fond d'un moule, côté

bombé vers l'extérieur.

8 / Ajoutez le reste de fraises en morceaux à la chantilly, mélangez et versez dans le moule . Terminez d'une couche de biscuits a la cuiller . Couvrez d'un film alimentaire transparent et placez 4 h au réfrigérateur.

9 / Placez la charlotte sur un plat de service, décorez avec le reste de crème puis d'un ruban, de quelques fraises émincées et de feuilles de menthe fraîche.