

Recette de la charlotte à la fraise

20 minutes de préparation
2h00 minimum au frais

Ingrédients

1 paquet de biscuits roses de Reims
1 bouteille de crème fleurette
Du sirop de fraise
500g de fraise lavées et équeutées
2 feuilles de gélatines
50g de sucre glace



Préparation:

Tapisser un moule à charlotte de papier cellophane en faisant en sorte de le laisser dépasser du moule

Faites tremper l'ensemble des biscuits roses d'un seul côté dans le sirop.

Disposer les sur le fond du moule à charlotte et sur les côtés.

Passer l'ensemble des fraises au mixeur et réserver. Tremper les feuilles de gélatines dans un peu d'eau pour les faire ramollir puis passer les quelques secondes dans le micro-onde avec l'eau pour qu'elle fonde. Ajouter le liquide aux fraises.

Monter la crème en chantilly en incorporant le sucre glace. Ajouter la purée de fraise à la chantilly et verser le mélange dans le moule. Recouvrir avec le cellophane dépassant et mettre au frais pendant au moins 2h en prenant soin de poser quelque chose de lourd dessus.

La charlotte est encore meilleure si vous pouvez attendre jusqu'au lendemain !