



Charlotte aux Fraises Label Rouge

6 personnes

Préparation : 60 min

Cuisson : 0 min

Ingrédients :

- 140 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'Alcool de fraise
- 6 feuilles de gélatine
- 500 g de Fraises Label Rouge
- 1 citron



- 40 cl de crème fleurette
- 1 sachet de sucre vanillé
- 26 biscuits à la cuillère
- des glaçons

Ustensiles :

- 1 moule à charlotte
- 1 mixeur
- 1 fouet
- 1 film étirable

Préparation :

1 - Préparez un sirop en portant à ébullition 15 cl d'eau et 80 g de sucre. Otez du feu et laissez refroidir. Une fois refroidi, mettez l'alcool de fraise.

2 - Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

3 - Lavez et équeutez les fraises et gardez-en 8 entières de côté.
Mettez les autres fraises dans un mixeur avec le jus de citron et mixez jusqu'à obtention d'une purée lisse. Transvasez dans une passoire à maille fine afin de récolter le coulis et retenir les grains.

4 - Prélevez un quart de ce coulis et faites chauffer doucement dans une casserole en y incorporant la gélatine essorée et le restant de sucre.

5 - Puis, mélangez le coulis obtenu chaud avec le coulis froid. Laissez tiédir à température ambiante.

6 - Mettez la crème fleurette dans un saladier et au congélateur pendant une vingtaine de minutes. Sortez-la et montez-la en chantilly. Ajoutez le sucre vanillé, remuez et remettez au frais.

7 - Placez le saladier du coulis dans un saladier plus grand rempli de glaçons. Remuez le coulis jusqu'à obtenir son épaissement. A ce moment-là, sortez le saladier des glaçons et incorporez délicatement la chantilly. Laissez à température ambiante.

8 - Coupez les 8 fraises mises de côté dans leur hauteur.

Tapissez le fond et les parois du moule avec des biscuits trempés dans le sirop. Pour les parois :



côté bombé contre le moule.

9 - Versez un tiers de la crème puis parsemer de fraises coupées (la moitié).

10 - Couvrez du second tiers de crème, disposez le restant de fraises coupées. Terminez par le dernier tiers de crème restant. Finissez par une couche de biscuits (toujours trempés dans le sirop).

11 - Mettez du film étirable sur le plat et laissez au frais 6h (une nuit, c'est l'idéal) avant de démouler.

12 - Au moment de servir, si besoin, trempez quelques minutes le moule dans l'eau chaude pour faciliter le démoulage de la charlotte, décorez de quelques fraises et dégustez.

