

Charlotte aux Fraises Label Rouge

4 personnes | Préparation : 30 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

500 g de fraises Charlotte Label Rouge
100 g de sucre en poudre
30 biscuits à la cuiller
40 cl de crème entière liquide
16 cuillères à soupe de sirop de fraises
5 cuillères à soupe d'eau
3 feuilles de gélatine

Préparation :

1. Dans un bol, faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Laver et équeuter les fraises. Les couper en morceaux.
3. Les mettre dans une casserole avec le sucre.
4. Porter le tout à frémissement sur feu moyen, en remuant jusqu'à dissolution du sucre.
5. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée aux fraises en remuant vivement à la spatule.
6. Verser la purée obtenue dans un saladier. La laisser refroidir, puis réserver 2 heures au réfrigérateur.
7. Tapisser un moule à charlotte avec les biscuits à la cuiller trempés dans le mélange sirop de fraises et eau.
8. Dans un saladier, fouetter la crème liquide en chantilly bien ferme.
9. Incorporer délicatement la chantilly à la purée de fraises sortie du réfrigérateur, en soulevant la

masse à la spatule.
10. Verser cette préparation dans le moule et lisser sa surface.
11. Laisser prendre une nuit au réfrigérateur.
12. Décorer avec de jolies fraises au dernier moment.