

Charlotte aux fraises



- Dessert

Ingrédients pour 6 convives

Boudoirs ou biscuits à la cuillère	200 g
fraises du moun	250 g
verre de Jus de fraise	1
Mascarpone	250 g
Crème liquide	10 cl
Gousse de vanille ou une pincée de poudre de vanille	1
sucre	80 g
feuilles de gélatine	2

à réaliser la veille de la dégustation

Trempez rapidement vos biscuits dans le jus de fraise et tapissez les bords et le fond de votre moule à charlotte.

Coupez vos fraises en morceaux.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau. Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet le mascarpone, la crème, le sucre et les grains de vanille. Faites chauffer 1/3 du mélange afin d'y dissoudre la gélatine ramollie. Reversez à la préparation.

Dans le fond de votre moule, par-dessus les biscuits, déposez une couche de mélange, recouvrez d'une couche de fraises coupées en morceaux puis ajoutez une nouvelle couche de biscuits trempés dans le jus de fraise. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire.

Fermez votre moule afin de bien tasser la charlotte et réserver au frais au moins 12h.



landes40.drive-fermier.fr/