



CHARLOTTE AUX FRAISES

INGRÉDIENTS

- 500 g de fraises
- 250 g de fromage blanc
- 70 cl de crème fraîche liquide
- 70 g de sucre glace
- Biscuits boudoirs
- 2 feuilles de gélatine
- 2 cuillères à soupe de lait

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

TEMPS DE REPOS : 4H

PRÉPARATION

Mixer les fraises pour obtenir un coulis. En réserver 2 ou 3. Ajouter le sucre glace et mélanger. Ajouter le fromage blanc.

Ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Chauffer le lait. Mélanger la gélatine et le lait.

Ajouter à la préparation.

Monter la crème liquide très froide en chantilly. Intégrer délicatement la chantilly à la préparation.

Recouvrir un moule de cellophane. Disposer tout autour du moule les boudoirs. Au fond du moule, disposer les fraises réservées, coupées en lamelles. Verser une première couche de préparation.

Mettre une couche de biscuits. Verser le reste de la préparation et terminer par une couche de boudoirs.

Refermer par le film cellophane.

Mettre au frais au moins 4 heures.