

Envies de Pâtisseries

CHARLOTTE AUX FRAISES 🍓

La recette originale de laquelle je suis partie vient du site Marmiton. Entre autres, dans la recette de base, il y a un sirop d'imbibage pour les biscuits mais je trouve que la charlotte tient bien mieux sans sirop car les biscuits s'émiettent beaucoup moins ! 😊

INGRÉDIENTS

- 100 g de sucre en poudre
- 4 feuilles de gélatine
- 250 g de fraises
- le jus d'1/2 citron
- 20 cL de crème liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- un paquet de biscuits cuillers (une trentaine)
- glaçons



PRÉPARATION

- Dans un bol d'eau froide, faites tremper les feuilles de gélatine.
- Puis lavez et équeutez les fraises. Gardez-en 7-8 de côté (elles seront en morceaux dans la mousse !).
- Mixez les autres fraises avec le jus du demi-citron jusqu'à ce qu'il n'y est plus de morceaux de fraises. Passez dans un tamis cette purée de fraises pour éliminer tous les pépins.
- Faites chauffer la moitié de ce coulis à feu moyen. Lorsqu'il est chaud, incorporez-y la gélatine essorée et le sucre. Mélangez et ôtez du feu. Ajoutez-y doucement le reste du coulis et laissez le coulis tiédir à température ambiante.
- Dans un saladier, mettez la crème liquide et les fouets de votre batteur électrique. Placez-le au congélateur pendant 20 minutes. Fouettez ensuite la crème pour obtenir une chantilly. Lorsqu'elle est presque montée, ajoutez le sucre vanillé et terminez de monter la crème.
- Dans un plus grand récipient que celui qui contient le coulis, placez au fond des glaçons (il en faut pas mal) et mettez-y le récipient qui contient le coulis. En mélangeant, il doit s'épaissir mais ne le laissez pas sans le remuer sinon la gélatine pourrait faire effet trop vite...
- Ajoutez alors la chantilly délicatement en plusieurs fois et mélangez à l'aide d'une maryse. Laissez la mousse de fraises à température ambiante s'il ne fait pas trop chaud.
- Coupez en morceaux les fraises que vous aviez mises de côté au début de la recette.

Envies de Pâtisseries

- Commencez le montage dans votre moule avec les biscuits qui tapisseront le fond et les bords de la charlotte. Vous pouvez faire comme ceci si vous le souhaitez :
- Ajoutez alors un tiers de la crème, parsemez de la moitié des fraises coupées, ajoutez une nouvelle couche de crème, puis de fraises et enfin de crème. Pensez au fait que vous devez finir avec une couche de biscuits qui ne doit pas dépasser les biscuits qui font le tour de la charlotte.
- Recouvrez du couvercle de votre moule et laissez au frais une nuit entière avant de la déguster 😊



Note : s'il vous reste de la mousse, vous pouvez la mettre dans des petits ramequins car elle peut très bien se manger seule !