

Charlotte aux premières fraises

Ingrédients :

Pour 6 personnes

500g de fraises
3 feuilles de gélatine
1/2 citron
100g de sucre en poudre
30cl de crème liquide
30 biscuits à la cuillère
1 gousse de vanille
20g de sucre glace
10cl de kirsch



Préparation :

- Utilisez un moule à charlotte de 18 cm de diamètre
- Rincez les fraises, séchez-les. Réservez les plus belles pour le décor.
- Mixez 300 g de fraises, ajoutez le jus du citron.
- Préparez le sirop pour imbiber les biscuits.
- Versez 100 g de purée de fraise et le kirsch dans une casserole, ajoutez 50 g de sucre, portez à ébullition. Stoppez le feu, couvrez et laissez refroidir.
- Préparez la mousse de fraises : placez la crème liquide au froid. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Mélangez le reste de la purée de fraise avec le sucre restant.
- Montez en chantilly ferme la crème refroidie avec le sucre glace et les graines de vanille.
- Chauffez 10 cl de purée de fraise dans une casserole et faites-y fondre la gélatine bien essorée. Hors du feu, incorporez le restant de purée de fraise, puis la chantilly, en procédant délicatement. Réservez.
- Chemisez le moule de film alimentaire. Imbibez légèrement les biscuits puis tapissez-en l'intérieur.
- Garnissez d'une couche de mousse, intercalez de biscuits et quelques fraises. Déposez à nouveau de la mousse et terminez par une couche de biscuits.
- Recouvrez de film alimentaire, posez une assiette avec un poids dessus et faites prendre au réfrigérateur, 3 h.
- Servez décoré des jolies fraises restantes.