

Charlotte aux fraises

Ingrédients :

- 500 g de fraises bien tendres
- 100 g de belles fraises pour la décoration
- 25 cl de lait
- 35 cl de crème fraîche liquide
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de maïzena (ou de fécule)
- 4 feuilles de gélatine (soit 8 g)
- 1 boîte de biscuits à la cuillère
- crème chantilly pour le décor

Recette :

- Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Extraire les graines de vanille de la gousse avec la pointe d'un couteau et les mélanger au lait.
- Porter ensuite le lait ainsi que la gousse de vanille fendue à ébullition puis couvrir et laisser infuser.
- Battre les jaunes avec 3 cuillères à soupe de sucre au batteur électrique pour obtenir une mousse blanche.
- Incorporer la maïzena tamisée ainsi que le lait chaud.
- Remettre le tout dans la casserole et faire épaisser sur feu doux sans faire bouillir.
- Retirer du feu, ajouter la gélatine essorée en mélangeant pour qu'elle se dissolve parfaitement et laisser tiédir ensuite cette crème à la vanille.
- Fouettez la crème fraîche en chantilly, en ajoutant les 3 cuillères à soupe de sucre restantes en cours d'opération.

- Enfin, incorporer la crème à la vanille tiédie dans cette chantilly.
- Diviser cette préparation en 2 parties : dans l'une d'elles, ajouter les fraises coupées en petits morceaux.
- Procéder alors au montage de la charlotte en commençant par tapisser le bord du moule avec des biscuits préalablement trempés dans de l'eau.
- Après avoir recouvert le fond du moule de biscuits, répartir la moitié de la crème à la vanille dans le moule.
- Couvrir d'une couche de biscuits, mettre la garniture aux fraises, puis des biscuits et enfin le reste de la garniture à la vanille.
- Terminer par une couche de biscuits, fermer le moule et poser un objet lourd sur le couvercle.
- Laisser reposer la charlotte une nuit au réfrigérateur.
- Au moment de servir, démouler la charlotte et la décorer avec les fraises restantes et de la crème chantilly.

Astuce :

Lors de la coupe des fraises, recueillir le jus de fruit, le filtrer et le faire bouillir 2-3 minutes avec un peu de sucre (compter 20 g de sucre pour 10 cl de jus). Ainsi vous obtiendrez un petit coulis très décoratif et vraiment délicieux.

Variante :

- La recette peut-être réalisée avec des fraises surgelées mais il faut préférer les fraises fraîches.
- D'autres fruits peuvent être utilisés pour la réalisation de ce dessert tels que les framboises par exemples.