CHARLOTTE AUX FRAISES

6 personnes:

30 biscuits cuillère
500 g de fraises Charlotte
300 g de fromage blanc
30 cl de crème fleurette entière
110 g de sucre en poudre
4 feuilles de gélatine
4 cuillères à soupe de sirop de fraise

1. Rincer les fraises, les sécher. Les couper en petits dés et les verser dans une saladier.
2. Ajouter la moitié du sucre, mélanger.
3. Dans un autre saladier, verser le fromage blanc et le reste du sucre en poudre, mélanger.
4. Faire réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
5. Récupérer trois cuillères à soupe de jus de fraises dans le saladier, le faire chauffer dans une casserole.
6. Ajouter les feuilles de gélatine pour les faire fondre, puis verser le tout dans le saladier avec le fromage blanc, bien mélanger pour bien répartir la gélatine puis ajouter les fraises et le jus qui s'est formé. Mélanger.
7. Remplir à moitié la Charlotte avec le mélange au fromage blanc et aux fraises.
8. Ajouter une couche de biscuits légèrement imbibés puis encore une couche de mélange au fromage blanc. Terminer par une couche de biscuits.
9. Déposer une assiette à dessert sur le moule à Charlotte et une boîte de conserve dessus pour la tasser et la laisser au réfrigérateur pendant au moins 6 à 8 heures pour qu'elle se solidifie.
10. Démouler la Charlotte au tout dernier moment sur un plat de service. J'ai rajouté un peu de chantilly faite

maison (10 cl de crème fleurette, deux pincées de sucre vanillé), quelques fraises et des confettis en sucre.

11. Attention au découpage, la Charlotte est délicate