

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
 Temps de préparation 20 minutes
 Pas de cuisson
 Temps de réfrigération 12 heures
 A Préparer la veille si possible

Préparez le sirop.
 Coupez les biscuits à la cuillère pour les ajuster à la taille du moule.
 Placez les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir.
 Lavez et équeutez les fraises.
 Mixez les fraises et faites-les chauffer dans une casserole.
 Retirez du feu et incorporez les feuilles de gélatine essorée.
 Mélangez bien jusqu'à ce que la gélatine soit complètement fondue.
 Montez la crème avec le sucre en chantilly et incorporez délicatement à la préparation.
 Trempez rapidement les biscuits à la cuillère dans le sirop.
 Placez-les dans un moule à charlotte de 20 cm de diamètre.
 Versez la mousse et placez au réfrigérateur.(environ 12 heures)
 Préparez la veille c'est encore mieux.
 A la sortie du réfrigérateur, démoulez délicatement la charlotte sur un plat.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
 Pour la charlotte, j'ai utilisé le moule scrapcooking en silicone (démoulage facile). Acheté au magasin Alice Delices spécialisé dans les accessoires de cuisine et pour la déco, le moule de la ligne Easy Choc de silikomart pour les mini-tablettes chocolat.
 Cette petite charlotte aux fraises dessert incontournable du Printemps, est une merveille de légèreté, ravira les petits comme les grands.
 Dessert simple de réalisation.

Ajouter un commentaire



CHARLOTTE AUX FRAISES



Ingrédients

350 g de fraises plus
 quelques fraises pour la déco
 120 g de sucre extra fin
 5 feuilles de gélatine
 (10 g)
 40 cl de crème liquide
 pour chantilly
 16 biscuits à la cuillère

Pour le sirop
 20 cl d'eau tiède
 30 g de sucre
 kirsch (10 cl) ou
 sirop de fraises (10 cl)

