

CHARLOTTE AU FRAISES



Temps de préparation: 3h 20mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 5

Ingrédients:

- selon besoin Biscuits cuillère (voir recette dans la rubrique biscuit)
- 1 Citron vert bio
- 125g Sucre
- 150g Eau
- 6 Gelatine feuilles
- 500g Fraises
- 300g Crème entière liquide
- 1cs Mascarpone

Préparation:

- Prendre la recette des biscuits cuillère : Faire la recette des biscuits cuillère. Que vous allez trouver dans la rubrique biscuit.

Au lieu de les faire séparément. Mesurer la circonférence de votre moule à charnière puis la haute.

Sur un papier cuisson faites le dessin rectangle avec un crayon de la haute de votre moule puis de la longueur. Et avec le fond du moule faire un dessin rond en contournant avec un crayon le fond du moule.

Pour la bande : Espacer vos biscuits de 0.5cm dans le four ils vont gonfler et se coller l'un à l'autre. Pour le fond du moule faire en forme d'escargot puis enfourner

- Sirop : Râpez le zeste du citron vert et pressez ce dernier, puis mettez le zeste et le jus dans le bol. Ajoutez 75 g de sucre et l'eau, puis chauffez 5 min/120°C/vitesse 1. Réservez et laissez refroidir ce sirop.

- Rincez le bol:

Mettez à tremper les 6 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Équeutez les fraises, réservez-en 100 g et placez le reste dans le bol. Mixez 10 sec/vitesse 6.

- Transvasez la purée de fraises dans un saladier et reversez-en 100 g dans le bol. Ajoutez 50 g de sucre puis faites chauffer 3 min/100°C/vitesse 1.

- Ajoutez la gélatine égouttée, mélangez 5 sec/vitesse 3. Ajoutez cette préparation au reste de fraises mixées, mélangez et réservez au réfrigérateur. Lavez, rincez à l'eau froide puis séchez le bol.

- Dans un moule à charnière 16 à 18cm: Mettre du papier film tout au tour du moule pour aider au démoulage

Placez-le biscuit rond au fond du moule puis tout au tour de la paroi. Faites attention de pas casser la bande de biscuit

-

Placez 300g de crème liquide et 1cs mascarpone dans le bol, insérez le fouet et fouettez 2 min/vitesse 3.5. Faire attention: La crème doit être vraiment très froide sinon votre chantilly ne prendra pas.

Mélangez la crème fouettée et le jus de fraises à l'aide de la spatule. Versez la moitié de cette préparation sur les biscuits et dispersez quelques fraises réservées coupées en deux. Ajoutez le reste de crème puis placez au réfrigérateur 3 h.

- Au moment de servir, démoulez la charlotte et décorez-la avec les fraises restantes.