



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Charlotte aux Fraises

difficulté : ● / prix : € / temps de préparation : ⌚⌚

Ingrédients

Pour 8 personnes

750 g de fraises
20 cl de crème liquide entière (30% matières grasses)
250 g de mascarpone
90 g de sucre glace

30 à 40 biscuits à la cuillère (en fonction de la taille du moule à charlotte)
Jus d'orange

Progression

Préparer les fraises : passer rapidement les fraises sous l'eau, les sécher délicatement dans un linge et les équeuter (en garder 7 ou 8 pour la décoration finale). Couper les en 4.

Réserver au réfrigérateur.

Préparer la crème chantilly/mascarpone : mettre le bol, le fouet et la crème liquide au congélateur pendant 20 à 25 mn. Il est très important que la crème soit bien ferme (si ce n'est pas le cas, votre charlotte s'écroulera au démoulage). Battre la crème et le mascarpone au robot ou au batteur électrique. Quand la chantilly est bien ferme, ajouter le sucre et continuer à battre pendant 30 secondes.

Monter votre charlotte : chemiser votre moule avec du film alimentaire (pour un démoulage plus facile).

Tapisser le fond et les parois avec les biscuits à la cuillère imbibés très rapidement dans le jus d'orange (coté plat du biscuit). Vous pouvez les couper si nécessaire. Pour obtenir une belle charlotte au démoulage, serrer bien les biscuits à la cuillère. Verser la moitié de la crème, l'étaler en une couche lisse, ajouter la moitié des fraises. Recouvrir d'une couche de biscuits imbibés. Verser le reste de la crème puis ajouter le reste des fraises. Recouvrir d'une couche de biscuits et tasser la charlotte (avec une petite assiette par exemple).

Protéger la charlotte avec du film alimentaire et placer au réfrigérateur avec un poids dessus pendant au moins 5 heures (idéalement à faire la veille).

Prendre un plat de service, retourner votre moule à charlotte dessus.

Décorer votre charlotte avec les fraises réservées (et feuilles de menthe fraîche par exemple).

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)