

# *Charlotte framboises-myrtilles*

*(Par Elodie : <https://www.facebook.com/Elodies-Cooking-158386854547044/> =)*

## *Ingrédients*

- 18 biscuits cuillères
- 250 gr de coulis de framboise
  - 20 gr de sucre
  - 4 feuilles de gélatine
  - 30cl de crème fleurette
  - 20 gr de sucre glace
- 150 gr de myrtilles (quelques unes pour la déco)
- Quelques framboises pour la déco

- Dans un moule haut et rond, placer du film alimentaire à l'intérieur (cela facilitera le démoulage)
- Dans une assiette mettre 1 louche du coulis. Imbiber le côté plat de chaque biscuit et les placer tout autour du moule.
- Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Faire chauffer le coulis. Hors du feu ajouter les feuilles de gélatine ramollies. Bien remuer. Réserver de côté.
- Placer la crème fleurette dans un saladier et laisser 10 minutes au congélateur avec les fouets.
- Passer les myrtilles sous l'eau.
- Sortir la crème fleurette et la monter en chantilly. A la fin ajouter le sucre glace.
- Quand le coulis à refroidi, l'incorporer à la chantilly et remuer délicatement. Ajouter ensuite les myrtilles.
- Mettre la moitié de la crème au fond du moule. Ajouter des biscuits cuillères au centre et finir avec le reste de crème par dessus.
- Réservez au frais pendant 6h.
- Avant de servir décorer la charlotte.