



## Charlotte aux fraises

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour un cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre*

- 36 biscuits à la cuillère
- 200 ml d'eau
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 kg de fraises
- 5 feuilles de gélatine soit 12 gr
- 400 ml de crème liquide entière bien froide
- vanille en poudre
- 100 gr de sucre en poudre
- Quelques framboises
- Copeaux de chocolat

Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide.

Laver 500 gr de fraises, retirer les queues et les mixer. Mettre la moitié de la purée de fraise à chauffer avec le sucre dans une casserole. Mélanger. Rajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la faire s'incorporer. Ajouter le reste de la purée de fraise, mélanger et réserver au frais.

Pendant ce temps monter la crème liquide en chantilly bien ferme, quand elle commence à monter rajouter la vanille en poudre. Mettre alors deux belles cuillères à soupe dans la purée de fraises, mélanger puis verser le tout dans le récipient comportant la chantilly. Incorporer en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse. Réserver au frais.

Couper la moitié des fraises restantes en dés après les avoir lavées et équeutées. Garder le reste pour le décor.

Placer le cercle à pâtisserie sur votre plat de service. Mettre du film rhodoïd tout autour pour faciliter le démoulage, à défaut vous pouvez prendre du film alimentaire.

Faire un sirop en faisant chauffer l'eau avec le sucre, portée à ébullition et laisser refroidir.

Couper la base des biscuits à la cuillère pour qu'ils tiennent plus facilement debout, c'est j'avoue la partie la plus délicate de confection de la charlotte. Les imbiber légèrement avec le sirop et les disposer sur tout le tout du cercle à pâtisserie côté bombé vers l'extérieur en les mettant légèrement en biais afin de les faire se chevaucher. Mettre une couche sur le fond du cercle, combler les trous avec des biscuits à la cuillère coupés en morceaux, le plat de service ne doit plus être visible.

Verser la moitié de la mousse à fraise dans votre cercle à pâtisserie. Répartir les dés de fraises et recouvrir du reste de la mousse. Lisser la surface et disposer les fraises restantes soit coupées soit entières par-dessus. Rajouter les framboises.

Entreposer au frais au minimum 6 heures, j'ai laissé la mienne toute la nuit.

Au moment de servir retirer le cercle et le rhodoïd et ajouter les copeaux de chocolat sur les fruits. Couper et servir.