

# Moulin de Buffière

## CHARLOTTE AUX FRAISES

### **Ingrédients :**

Charlotte pour 6/8 pers

500g de fraises + 80 g de fraises

30cl de crème liquide entière

100g de sucre

5 feuilles de gélatine (soit 10g)

biscuits à la cuillère

sirop de cassis

### **Préparation :**

- passez 500g de fraises au blender pour en faire un coulis bien fin
- battez la crème en crème fouettée et réservez au frais
- faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide
- coupez les 80g de fraises en petits morceaux
  
- chauffez 100g de coulis de fraise avec le sucre et incorporez la gélatine égouttée
- ajoutez ce mélange au reste du coulis
- incorporez 1/3 de crème fouettée, mélangez
- incorporez le reste de la crème fouettée d'un seul coup et mélangez
  
- imbibe les biscuits de sirop de cassis (un peu dilué dans de l'eau)
- disposez les tout autour de votre moule à charlotte
- coupez les biscuits qui dépassent et disposez les au fond du moule
- versez la moitié de la mousse de fraise
- disposez une couche de fraises en morceaux et quelques morceaux de biscuits
- finissez de garnir votre moule avec le reste de la mousse
- placez au moins 4h au frais
  
- démoulez et décorez avec des fraises

**Le truc :** peut se réaliser dans des verrines (bocaux) individuels que vous pouvez ensuite congeler et sortir à volonté