



Charlotte aux fraises

Ingrédients :

(pour 6 petits cercles)

300 grammes de fraises + 3 pour la décoration
18 boudoirs (3 par cercle)
30 grammes de sucre
180 grammes de fromage frais (type Philadelphia)
50 grammes de yaourt nature ou fromage blanc
1,5 dl de crème
1 c.s de sucre glace
3 feuilles de gélatine
Mélange 1/3 sirop fraises et 2/3 eau

Préparation :

- Mixer la moitié des fraises préalablement lavées et couper en petits dés l'autre moitié
- Mélanger le fromage frais, le yaourt (ou fromage blanc), le sucre et les dés de fraises
 - Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide
- Chauffer les fraises mixées, ajouter la gélatine essorée, brasser jusqu'à dissolution
 - Verser dans la préparation au fromage frais, mélanger
- Fouetter la crème avec le sucre glace en chantilly, incorporer à la préparation
- Tremper les biscuits dans le mélange de sirop et d'eau, couper en deux et tapisser un petit cercle, remplir avec la préparation
- Faire de même avec les 5 cercles restants, mettre au frais pour 4 heures
 - Démouler sur une assiette, décorer avec quelques lamelles de fraises

