

Charlotte aux fraises

Ingrédients pour 6 parts

- 24 biscuits à la cuillère
- 6 petits suisses à 7 ou 9% de mg
- 10 cl de crème liquide
- 250 g de fraises

- 1 verre d'eau citronnée
- 4 c à s de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Feuilles de menthe ou de basilic pour décorer

Préparation : 20 minutes pas de cuisson Réfrigération : 2 heures ou plus

Couper les fraises en morceaux (en garder 3 pour la décoration).
Mettre les fraises dans un saladier avec le sucre, mélanger et réserver.
Fouetter les petits suisses avec la crème et le sucre vanillé.
Passer rapidement les biscuits un par un dans le jus obtenu par la macération des fraises avec le sucre, additionné d'un demi verre peu d'eau.
Tapisser le moule à charlotte avec les biscuits imbibés en les disposant de biais et en quinconce (sur les parois puis sur le fond).
Verser la moitié du fromage fouetté sur les biscuits, disposer les fraises coupées puis poser le reste de fromage fouetté.
Terminer par des biscuits imbibés puis bien tasser couvrir le et mettre au frais pour au moins deux heures.
Démouler la charlotte sur une assiette de service et décorer avec les 3 dernières fraises coupées en deux et quelques feuilles de menthe ou de basilic pour un joli contraste de couleur.
Pour sublimer la recette, faire un coulis de fraises fraîches si souhaité. Dans ce cas prévoir 100g de fraises supplémentaires.

