



Charlotte aux fraises de mon enfance



6 personnes



30 min

+2 h de repos

Ingredients

Pour la crème mascarpone

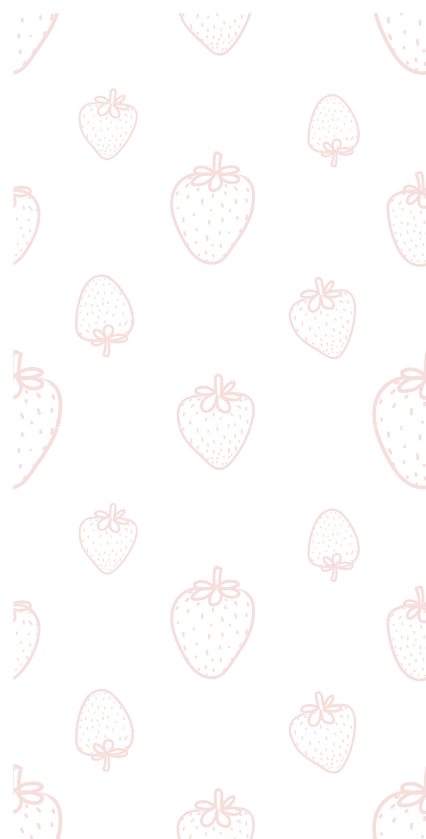
- 250 g de mascarpone
- 110 g de crème liquide entière
- 50g de sucre

Pour le coulis de fraises

- 300 g de fraises
- 2 c à s de jus de citron
- 1 c à s de maïzena
- 6 paquets de boudoirs

Pour tremper les biscuits

- Lait





Charlotte aux fraises de mon enfance



6 personnes



30 min

+2 h de repos

Etapes

Pour le coulis de fraise

- Lavez et coupez les fraises en morceaux.
- Dans une casserole, versez les fraises, la maïzena et le jus de citron.
- Faites cuire pendant 5 minutes en remuant régulièrement et jusqu'à ce que le mélange devienne épais. Laissez refroidir.

Pour la crème mascarpone

- Fouettez le mascarpone avec le sucre.
- Montez la crème liquide en chantilly.
- Incorporez délicatement la crème au mascarpone.
- Faites tremper les biscuits dans un peu de lait afin de légèrement les ramollir.

Le montage

- Dans un moule à gâteau recouvert de papier sulfurisé, disposez les boudoirs (trempés dans le lait) côte à côte dans le fond.
- Déposez la moitié de la crème sur le dessus et étalez de manière à la répartir uniformément.
- Versez le coulis de fraises, puis le reste de crème.
- Lissez bien la surface.
- Terminez avec une couche de boudoirs (toujours trempés dans le lait) et recouvrez de film alimentaire.
- Placez au congélateur 2h.
- 10 minutes avant le service, sortez la charlotte et retournez la.

