

La charlotte aux fraises

Il faut partir de la recette de la crème chantilly avec 250ml de crème fleurette, un peu de sucre semoule (le fructose ou le sucre glace fondent plus facilement dans la crème) pour sucrer la chantilly : je dose environ 3 cuillères à soupe de sucre parce que je n'aime pas les gâteaux trop sucrés...
du sirop de fraises, de grenadine ou de framboise,
des boudoirs à charlotte et un moule

Dans une assiette on verse 5 cuillères à soupe de sirop pour 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau. On trempe les boudoirs dans le sirop et on en tapisse les bords d'un moule.

Une fois la chantilly montée et sucrée à son goût, on lui ajoute des fraises coupées en morceaux. Il faut veiller à mélanger délicatement pour ne pas faire retomber la crème. Une fois le moule garni de ses boudoirs il ne reste plus qu'à y verser la crème aux fraises.

Une petite astuce : il faut filmer le plat et ensuite chapeauter le tout d'une assiette plus petite pour pouvoir écraser la préparation.

Ainsi écrasée, la crème s'insérera dans les moindres petits espaces libres entre les boudoirs et le gâteau sera plus compact. La charlotte doit être mise rapidement au réfrigérateur et y rester une bonne nuit.

On peut laisser libre cours à son imagination à partir de cette recette : framboises, ananas, mélange de fruits... mais attention à ne pas trop alourdir la crème avec trop de fruits ou de coulis de fruits.