



La Recette de Geneviève

Charlotte aux fraises

Recette pour six personnes :

Ingrédients :

250 g de fraises ; 1 jus de citron ; 250 g de fromage blanc nature ; 20 cl de crème liquide entière ; une demi gousse de vanille ; 75 g de sucre en poudre ; 5 g de gélatine en feuilles ; 40 ml d'eau ; 100 g de sucre ; 1 cuillère à soupe de rhum ; 24 à 30 biscuits à la cuiller.

Opérations :

- Mélanger la crème avec la demi-gousse de vanille grattée. Laisser reposer au frais une heure.
- Cuire un sirop léger, compter 15 minutes de cuisson. Refroidir.
- Laver, équeuter et sécher les fraises. Réserver 4 fraises pour décorer
- Réduire en purée les fraises dans le mixeur.
- Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Les presser avec les mains pour les essorer.
- Chauffer le jus de citron, y ajouter les feuilles de gélatine, les mélanger.
- Fouetter le fromage blanc avec le sucre et la purée de fraises. Y verser le jus de citron. Mélanger.
- Battre la crème en chantilly, et l'incorporer au fromage blanc et fraises en soulevant délicatement.
- Tapisser un moule à charlotte avec du film alimentaire.
- Garnir le fond du moule et les parois avec les biscuits imbibés de sirop.
- Verser la mousse de fromage blanc à la fraise. Compléter avec quelques biscuits. Poser une assiette par-dessus le tout, pour tasser.
- Laisser reposer 12 heures au frais.
- Démouler et décorer avec des demi-fraises.