

Charlotte aux fraises

Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :120 min

Calories par portion : 453.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.59

Les ingrédients

- 30.0 u Boudoir
- 40.0 cl Creme liquide 30pc
- 40.0 gr Sucre
- 1.0 u Sucre vanillé
- 500.0 gr Fraise
- 1.0 cc Miel
- 10.0 cl Eau

Commencez par laver et couper vos fraises en petits morceaux (conservez-en quelques unes pour la déco). Mélangez un peu d'eau et du miel, prenez vos boudoirs, trempez-les un a un dans le mélange et tapissez votre moule à charlotte en commençant par le fond puis les cotés, serrez bien vos boudoirs pour obtenir une jolie charlotte au démoulage.

Montez la chantilly dans un récipient très froid, mettez la crème dans le bol et commencez à fouetter pendant 1min, ajoutez ensuite le mélange sucre vanillé et fouettez jusqu'à obtenir une crème bien ferme. Prenez votre moule à charlotte garni de boudoirs, versez un peu de chantilly puis des morceaux de fraises, remettez un peu de crème chantilly, des boudoirs, de la crème, des morceaux de fraises, de la crème puis pour terminer des boudoirs. Mettez au frais 4h minimum.

Prenez un plat de service, retournez votre moule à charlotte dessus, décorez selon vos envies... remettez au frais 1h.