



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Madevise : Vite, beau et bon !*



Charlotte aux fraises

Les premiers beaux jours sont enfin arrivés. Si vous avez envie d'un dessert rafraîchissant, sans cuisson voici une charlotte aux fraises très simple et facile. J'ai voulu étrenner le nouveau moule (un de plus !) que je viens d'acheter.



INGREDIENTS : 8 personnes

500 gr de fraises
120 gr de sucre
7 feuilles de gélatine
40 cl de crème entière liquide
16 biscuits à la cuiller ou boudoirs
Sirop :
200 ml d'eau
30 gr de sucre
1 càs d'extrait de vanille

PREPARATION :

Préparer le sirop en chauffant l'eau, le sucre et l'extrait de vanille. Laisser tiédir.
Couper la base des biscuits pour les ajuster à votre moule.
Placer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir.
Laver les fraises, enlever les queues. Mixer 300 gr de fraises et les faire chauffer dans une casserole. Hors du feu, incorporer la gélatine et la faire dissoudre en mélangeant. Laisser tiédir.
Monter la crème avec le sucre en chantilly et y incorporer délicatement la purée de fraises.
Tremper rapidement les biscuits dans le sirop (sans qu'ils deviennent mous) et les placer dans le moule.
Verser la mousse et réserver au réfrigérateur pendant au moins pendant 6 heures.
Démouler délicatement sur le plat de service et garnir avec les fraises restantes.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>