



Charlotte aux fraises et à la crème anglaise mousseuse



Ingrédients :

20 à 30 biscuits à la cuillère, 400g de fraises, 300g de crème fraîche, 3 jaunes d'oeuf, 100g de sucre fin, 3 feuilles de gélatine (ou de l'agar-agar), 20 cl de lait, eau+sucre pour faire un sirop

Préparation :

Préparez un sirop en mélangeant dans une casserole de l'eau et du sucre, et en le laissant cuire 5 minutes après l'ébullition. Puis le laisser complètement refroidir.

Mettez à tremper les feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide.

Préparez une crème anglaise :

Mettez le lait à bouillir.

Dans un bol, mélanger le sucre, et les jaunes d'oeuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. (vous pouvez garder les blancs pour une autre recette)

Incorporez le lait bouillant à ce mélange, puis reversez dans la casserole et mettez à cuire à feu doux, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ôtez du feu quand la crème a obtenu une consistance suffisante (elle doit napper la cuillère)

Ajouter alors les feuilles de gélatine bien égouttées, remuez puis laissez tiédir la crème.

Montez la crème fraîche en crème fouettée :

Battez la crème fraîche (bien froide) afin d'obtenir une crème fouettée. Arrêtez dès que la crème épaissit pour ne pas obtenir de chantilly!

Mélangez la crème fouettée à la crème anglaise refroidie.

Montez la charlotte :

Garnissez un moule à charlotte de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage.

Tapissez les bords du moules avec les biscuits à la cuillères trempées brièvement dans le sirop froid.

Disposez dans le fond une couche de crème puis une couche de fraise nettoyées et coupées, et ainsi de suite jusqu'au haut du moule.

Terminez par une couche de biscuits trempés dans le sirop.

Mettez à nouveau une feuille de papier et couvrez le moule avec une assiette afin de bien tasser le tout (attention, la crème peut déborder un peu mais ça donne une bonne excuse pour se lécher les doigts)

Mettez au frigo au minimum 6 heures (moi je l'avais préparée la veille).

Accompagner d'un coulis de fraises (acheté tout prêt pour ma part car les fraises ne sont pas encore assez goûteuse pour la saison)

Merci d'être venu visiter mon blog, et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne !
www.marciatack.canalblog.com , mon blog de tests et recettes culinaires.