

Charlotte fraise aux biscuits rose et amaretto



Ingrédients :

30 cl de lait gloria très froid
20 biscuits roses de Reims
400 g de fraise
150 g de sucre en poudre
6 feuilles de gélatine
Le jus d'un citron jaune
4 cas de liqueur amaretto
Quelques feuilles de menthe
Chantilly, fraises ou groseilles pour la déco

Faites ramollir la gélatine

Mettez les fraises dans le bol du thermomix, ajoutez 2 cas de jus de citron et réduisez en purée

Dans une casserole, versez le sucre avec 1 cac de jus de citron et 4 cas d'eau, portez à ébullition et laissez cuire 30 secondes

Hors du feu, ajoutez la gélatine et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit fondue, hors du feu versez y la purée de fruits et mélangez encore

Montez le lait gloria en chantilly, puis incorporez à la préparation

Dans une assiette creuse, mélangez l'amaretto avec 2 cas d'eau

Garnissez le bord d'un moule a charlotte de biscuits de Reims légèrement trempés dans l'alcool, versez la préparation aux fraises et mettre au frigo au moins 12 h

Démoulez la charlotte et déposez des fruits rouges, quelque feuilles de menthe, éventuellement de la chantilly ou un coulis de fruits rouges



Imprimer la recette