Charlotte aux fraises

Une couronne de biscuits à la cuillère garnie d'une mousse de fraises légère. Un dessert glacé de printemps, sans cuisson.

8 personnes	30 min préparation	3 min cuisson	33 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 24 biscuits à la cuillère
- 500 g de fraises
- 80 g de sucre glace
- 4 g d'agar-agar
- 50 ml d'eau
- 250 ml de crème liquide entière très froide
- 100 ml de jus de fraise ou de pomme

Préparation

1. Tremper brièvement les biscuits dans le jus et chemiser un moule à charlotte.
2. Mettre 400 g de fraises, le sucre glace et l'agar-agar dans le bol avec l'eau.
3. Mixer, puis chauffer pour activer l'agar-agar.
   3 min / 90°C / vitesse 4
4. Verser la purée dans un saladier et laisser refroidir à température ambiante.
5. Monter la crème froide dans le bol rincé et froid.
   1 min 30 sec / vitesse 3
6. Mélanger la chantilly à la purée, verser dans le moule et ajouter des fraises coupées. Réfrigérer 6 heures.

Le conseil de Tiha
Serre bien les biscuits les uns contre les autres pour que la charlotte se tienne au démoulage.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.