

Charlotte aux fraises légère

INGRÉDIENTS

500g fraises équeutées
500ml de fromage blanc
2 sachets de sucre vanillé
3 paquets de boudoirs
1 verre de sirop à l'eau (fruits
rouges, fleurs de sureau,
basilic, verveine...)



RECETTE

Préparer la charlotte la veille ou au minimum 6h avant de servir. Prévoir des fraises supplémentaires pour la décoration si vous le désirez.

Laver, équeuter, couper les fraises en morceaux et mélanger dans un saladier avec le fromage blanc et le sucre. Réserver.

Placer du film alimentaire dans votre moule à charlotte en faisant en sorte de garder suffisamment de film à l'extérieur du plat pour pouvoir recouvrir fermement la charlotte à la fin.

Préparer un grand verre le sirop à l'eau dosé à votre goût et verser dans un plat pour tremper légèrement les boudoirs. Attention on trempera les boudoirs du fond, des côtés et du dessus mais pas ceux de l'étage du milieu de la charlotte.

Disposer les boudoirs légèrement trempés tout autour du plat puis ceux du fond. Recouvrir avec la moitié du mélange fromage blanc-fraises et disposer l'étage intermédiaire de boudoirs non trempés. Recouvrir avec la seconde moitié du mélange fromage blanc-fraises et disposer les boudoirs légèrement trempés qui seront le dessous de votre charlotte une fois retournée.

Refermer le film alimentaire en serrant bien la charlotte (exercer une légère pression de la main sur le dessus pour assurer un contact parfait entre les biscuits et le mélange fromage blanc-fraises).

Réserver minimum 6h au réfrigérateur.

Pour servir: ouvrir le film alimentaire et couper les bouts de boudoirs qui dépassent puis retourner dans un plat et enfin retirer le film alimentaire.

BONNE DÉGUSTATION Aude, votre maraîchère bio

**Retrouvez-nous sur le marché de Chartres le mercredi matin de 8h à 13h (boulevard Chasles)
et le samedi matin de 8h à 13h (place Billard).**

Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 18h30 au 4 rue Pasteur 28630 Sours.

Toute les infos sur notre site www.auxpetitslegumes.com ou sur Facebook @auxpetitslegumes