

Charlotte aux fraises et biscuits roses



Ingrédients :

- 1 paquet de biscuits roses de 275 gr
- 1 barquette de fraises de 250 gr
- 40 cl de crème liquide
- 1 pot de coulis de fraise
- un peu de sucre
- des cerises, des framboises, et des p'tits cœurs en sucre roses et blancs pour la déco

Commencer par tremper les biscuits roses dans le coulis de fraises mélangé avec un peu d'eau, juste sur une face et entouré votre moule de biscuits, tapissez le fond également.



Pour la chantilly, soit vous la faites au siphon (20 cl de crème avec un peu de sucre selon vos goûts) soit vous achetez une bombe toute prête.

Recouvrir les biscuits au fond du moule de chantilly, sur une épaisseur de 3 cm env.

Laver puis découper les fraises en fines lamelles et déposer les sur la chantilly, recommencer l'opération : biscuits, chantilly, fraises, et terminer par une dernière couche de chantilly.

S'il vous reste un peu de coulis de fraise, vous pouvez en mettre sur la dernière couche de chantilly.



Recouvrir la charlotte de film étirable, et conserver la au frais 24h env.

Le lendemain, la chantilly du dessus avait "fondue", j'en ai donc refait et j'ai rempli de nouveau la charlotte.

Ensuite place à la déco : à vous de jouer ! Selon vos goûts vous pouvez mettre tous les fruits que vous aimez. J'ai choisi de rester dans les mêmes couleurs : cerises, framboises, fraises, et petits cœurs roses et blancs.

Pour terminer en beauté, j'ai entouré ma charlotte d'un ruban de tissu assorti.

Les mamies étaient ravies !

