

Recette Sucrée

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 40 mn

Cuisson : 20 mn - Repos : 5 h - Difficulté : Facile



Charlotte aux Fruits des Bois

> Préparation

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Montez la crème en chantilly avec le sucre en poudre. Réservez-en une petite partie pour la décoration et mettez le tout au frais.
- Equeutez si besoin et lavez les fruits rouges en les passant rapidement sous l'eau. Réservez-en quelques poignées. Passez le reste au mixeur avec le jus de citron et le sucre glace.
- Egouttez la gélatine en la pressant entre les paumes de la main. Faites-la fondre dans une casserole à feu très doux avec un peu d'eau. Ajoutez les fruits mixés. Mélangez bien.
- Hors du feu, incorporez délicatement la chantilly. Ajoutez alors les fruits entiers réservés.
- Tapissez le fond d'un moule à charlotte de film alimentaire en laissant dépasser les bords hors du moule. Cela sera utile pour démouler.
- Dans une assiette creuse, mélangez l'eau et le kirsch. Imbibez-en les biscuits à cuillère.
- Tapissez le fond du moule à charlotte de biscuits, côté bombé à l'extérieur. Puis tapissez les bords. Versez la préparation aux fruits. Mettez au 5 heures au réfrigérateur.

Pour la décoration : Démoulez la charlotte délicatement. Retirez le film. Décorez avec les fruits rouges et la crème chantilly réservée à l'aide d'une poche à douille. Dégustez aussitôt !

Ingrédients

- 5 feuilles de gélatine
- 300 g de crème liquide
- 50 g de sucre en poudre
- 1 filet de jus de citron
- 50 g de sucre glace
- 24 biscuits à la cuillère
- 1/2 verre d'eau
- 2 cuillères à soupe de Kirsch
- 350 g de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles...)

Pour la décoration

- 150 g de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles...)