

charlotte aux fraises

<http://comete59.wifeo.com/>



ingrédients:

une crème chantilly (recette ici :<http://comete59.wifeo.com/recette-creme-chantilly.php>)

350 gr de fraises fraîches(gardez en un peu pour la garniture)

biscuits cuillère

un sachet de sucre vanillé

50 gr de sucre en poudre

mixer les fraises que vous avez lavé et équeuter
(dans un blender si possible)

puis faire un chantilly comme dans ma recette, y ajouter le sucre vanillé
puis petit à petit les fraises mixées pour ne pas la faire retomber
j'y ai ajouté aussi quelques morceaux de biscuits et de fraises non mixées

préparer vos biscuits cuillère dans le moule
versez la préparation dans votre moule
mettre au frais
au moins pour 3heures
démouler et décorer avec des fraises ou selon votre gout!

c'est délicieux! mais pas facile à faire tenir debout une fois coupée en part