LACUISINEDEVERO.CH

CHARLOTTE AUX FRAISES

Temps de préparation: 3h 20mn - Temps de cuisson: 7mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 1 Citron vert
- 125g Sucre
- 150g eau
- 9 feuilles de gélatines
- 750g Fraises
- 450g Crème entière
- 2cs Mascarpone
- 6 Oeufs
- 160g Sucre pour le biscuit
- 160g Farine

Préparation:

- Préchauffer le four 200°: Installer le fouet mettre 6 blancs d'oeuf dans le bol avec f160g de sucre pour biscuits chauffer 3 min/37°C/vitesse 3.5

- Ajouter 3 jaunes d'oeuf mélanger 15 sec/vitesse 1

- Transvaser dans un saladier

- Mettre 160g de farine pour biscuits Mélanger délicatement insérer à la meringue.

- Transvaser dans une poche à douille former les biscuits

- Placer au four pendant 7 min à 200°

- Râpez le zeste du citron et pressez ce dernier, puis mettez le zeste et le jus dans le bol. Ajoutez 75 g de sucre et l'eau, puis chauffez 5 min/120°C/vitesse 1. Réservez et laissez refroidir ce sirop. Rincez le bol.

- Mettez à tremper 9 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Équeutez les 750 fraises, réservez-en 150 g et placez le reste dans le bol. Mixez 10 sec/vitesse 6.

- Transvasez la purée de fraises dans un saladier et reversez-en 150g dans le bol. Ajoutez 75 g de sucre puis faites chauffer 3 min/100°C/vitesse 1.

- Ajoutez la gélatine égouttée, mélangez 5 sec/vitesse 3. Ajoutez cette préparation au reste de fraises mixées, mélangez

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com

et réservez au réfrigérateur. Lavez, rincez à l’eau froide puis séchez le bol.

- Trempez les biscuits un par un dans le sirop et placez-les dans le fond et contre la d'un moule à charlotte (Ø 20-22 cm) ou d'un cercle à pâtisserie.

- Trempez les biscuits un par un dans le sirop et placez-les dans le fond et contre la d'un moule à charlotte (Ø 20-22 cm) ou d'un cercle à pâtisserie.

- Placez la crème liquide et le mascarpone dans le bol, insérez le fouet et fouettez 2 min/vitesse 3.5.

- Mélangez la crème fouettée et le jus de fraises à l’aide de la spatule. Versez la moitié de cette préparation sur les biscuits et dispersez quelques fraises réservées coupées en deux. Ajoutez le reste de crème puis placez au réfrigérateur 3 h.

- Au moment de servir, démoulez la charlotte et décorez-la avec les fraises restantes.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com