

Charlotte Rose

Préparation : 40 min

Réfrigération : 12 h

Personnes : 6

Ingrédients :

- 1 paquet de biscuits roses
- 500g de fruits rouges (fraises, groseilles, framboises)
- 1 jus de citron jaune
- 5 cl de liqueur de fraise des bois ou Rhum
- 6 feuilles de gélatine
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 150g de sucre cristallisé

Préparation :

Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir.

Mettre un saladier et la crème fraîche au frigo.

Réservez quelques fruits pour la décoration.

Mixer le reste avec le jus de citron et réduisez en purée. Les passer ensuite au tamis.

Versez le sucre dans une casserole, ajouter quelques gouttes de citron et 2 cuillères à soupe d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire pour obtenir un sirop léger. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, remuez longuement avec une spatule, puis versez la purée de fruits et remuer encore.

Faire une chantilly dans le saladier bien frais, une fois la crème montée y incorporer le mélange.

Chemiser un moule à charlottes avec les biscuits imbibés avec la liqueur et y versez la préparation.

Laisser refroidir au moins 12 heures au réfrigérateur.

Une fois démoulé, décoré des fruits réservés.

Suggestion :

Vous pouvez mélanger les groseilles avec les framboises et prendre une autre liqueur. En plus des fruits réservés on peut décorer avec des feuilles de menthes et du sucre glaces et accompagner la charlotte d'un coulis de fruits rouges.