

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
CHARLOTTE GLACÉE AUX FRAISES ET À LA MENTHE

Préparation : 15min, Repos : 2h, Cuisson : 5min, Pour : 4 -6 personnes

Il vous faut : 12 biscuits à la cuillère, 400g de fraises + 100g pour le décor, 75g de sucre, 30cl de crème fleurette, 4g d'agar-agar, 4 brins de menthe fraîche.

Pour le sirop : 50g de sucre, 5cl d'eau, 5cl de jus d'orange.

Ustensile : 1 moule à charlotte non cannelé ou 1 moule à soufflé de 20cm de diamètre.

Équeutez 400g de fraises. Mixez-les en purée fine avec les feuilles de menthe.

Dans une casserole, déposez 1/3 de la purée de fraise avec l'agar-agar et le sucre. Portez à ébullition, mélangez vigoureusement pendant 1min sur le feu. Ajoutez le restant de la purée de fraises, mélangez et laissez refroidir.

Pendant ce temps, préparez le sirop. Dans une petite casserole, portez à ébullition l'eau, le jus d'orange et le sucré. Laissez refroidir.

Versez la crème dans le bol d'un robot et mettez-le 10min au congélateur avec le fouet. Pendant ce temps, trempez les biscuits un par un dans le sirop, placez-les debout contre les parois du moule (éventuellement tapissé de film alimentaire).

Lorsque la crème est très froide, montez-la en chantilly bien ferme au robot. Incorporez délicatement la purée de fraise à l'aide d'une spatule, en soulevant doucement la mousse.

Déposez la crème dans le fond du moule, lissez la surface. Couvrez le moule et réservez au moins 6h au congélateur avant de démouler.

Servez la charlotte parsemée des fraises restantes et de feuilles de menthe.