



Pour 8 personnes

- 1 sachet (7 g) de gélatine en poudre
- 2 c. à soupe d'eau froide
- 1 lb (500 g) de fraises, lavées et équeutées
- 1 1/4 tasse (310 ml) de crème 35 % bien froide
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille
- 5 c. à soupe de sucre
- 30 biscuits roses de Reims

Pour la finition :

- 300 g de fraises, lavées et équeutées

Dans un bol, faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Réserver.

Mixer 300 g de fraises en purée et couper le reste en morceaux. Réserver.

Chauffer quelques secondes la gélatine au micro-onde et la mélanger à la purée de fraises. Réserver.

Au batteur électrique, monter la crème 35 % en chantilly ferme, en ajouter progressivement l'extrait de vanille et le sucre.

Mélanger délicatement la purée de fraises à la chantilly, jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Chemiser de film alimentaire, un moule à charlotte ou à soufflé de 8 po (20 cm) de diamètre, en faisant dépasser de chaque bord.

Couvrir le fond de biscuits roses de Reims, puis ajouter la moitié du mélange chantilly/fraises.

Parsemer de la moitié des fraises en morceaux.

Recouvrir le tout avec des biscuits roses de Reims et renouveler l'opération avec le reste des ingrédients. Finir par les biscuits.

Couvrir le tout avec le film alimentaire qui dépasse, en tassant légèrement avec la main.

Réfrigérer la charlotte au moins 5 heures ou toute une nuit.

Le lendemain, démouler la charlotte sur un plat de service et recouvrir de fraises.

