

CHARLOTTE AUX FRAISES A FAIRE AVEC LES ENFANTS TRES FACILE

Ingrédients :

- Biscuits à la cuillère ou boudoirs
- 300 G de fromage blanc normal **ou** fromage blanc au lait de brebis
- 30 cl de crème minimum 30 pour cent **ou** crème de coco
- Le jus d'un citron
- 400 G de fraises
- 4 feuilles de gélatines
- 100 G de sucre blanc **ou** de coco

Préparation :

- Commencer par mettre les 4 feuilles de gélatines dans de l'eau froide
- Laver les fraises et équeutez-les
- Coupez-les en morceaux
- Mélanger le fromage blanc avec le sucre
- Monter la crème en chantilly
- Enlever la gélatine de l'eau et mettez-la dans une casserole avec le jus de citron à chauffer pour bien la faire fondre et laisser tiédir le liquide
- Ajouter la crème chantilly au fromage blanc
- Ajouter le liquide citron gélatine
- Tapisser le fond et les parois du moule à charlotte de biscuits à la cuillère ou boudoir
- Verser la moitié de la préparation dans le moule puis versez-y généreusement de morceaux de fraises
- Terminer par le restant de la préparation de crème
- Disposer quelques fraises pour la déco sur le dessus
- Mettre la charlotte pendant 4h au frigo

C'est un vrai régal facile à réaliser avec les enfants