

Charlotte rose aux fruits rouges et un champagne rosé



Charlotte rose aux fruits rouges et un champagne rosé

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 20 min

Pour 6 personnes

Ingédients

15 biscuits roses de Reims 250 g de fraises 150 g

de fraises des bois 150 g de framboises 30 cl de
crème liquide très froide 150 g de sucre 6 grandes
feuilles de gélatine (6 x 2 g) 1 citron jaune

Pour le décor : 50 g de groseilles quelques

fraises 50 g de fraises des bois 50 g de framboises
sucre glace

Préparation

Mettez à ramollir dans de l'eau froide les feuilles de gélatine. Lavez et égouttez les fraises, équeutez-les.

Mettez-les avec les framboises dans le bol d'un mixeur, ajoutez 2 cuillerées à soupe de jus de citron, réduisez en purée et passez au tamis.

Versez le sucre dans une casserole, ajoutez quelques gouttes de citron et 2 cuillerées à soupe d'eau, portez à ébullition et laissez cuire pour obtenir un sirop léger. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, remuez longuement avec une spatule, puis versez la purée de fruits et remuez encore. Montez la crème en chantilly, incorporez-la délicatement au mélange. Garnissez les bords et le fond d'un moule à charlotte de biscuits roses, versez-y la préparation aux fruits, mettez au frais et laissez prendre 12 h au moins. Au moment de servir, démoulez la charlotte sur un plat de service, décorez avec les fruits réservés, saupoudrez de sucre glace et accompagnez éventuellement d'un coulis de fruits

Notes personnelles