

RECETTE ÉCONOMIQUE DU CCAS ROMAIN ROLLAND

Charlotte aux fraises

Ingrédients

- 500 g de fraises.
- 250 g de mascarpone.
- 100 g de fromage blanc ou yaourt.
- 200 g de biscuits (ou 24 biscuits).
- 100 g de sucre glace.
- Jus d'orange.
- 4 feuilles de gélatine.
- Sucre vanillé.

Préparation

Lavez, équeutez et coupez les fraises.

Dans un saladier, fouettez le mascarpone, le fromage blanc, le sucre glace et les feuilles de gélatine.

Prenez un plat à cake et intégrez-y un film plastique alimentaire.

Trempez légèrement les biscuits à la cuillère dans le jus d'orange.

Mettez le côté bombé vers le fonds et creux du plat à cake.

Versez en premier lieu, la moitié des fraises coupées et recouvrez de mascarpone. Alternez de nouveau les fraises et la crème au mascarpone et terminez avec une couche de biscuits.

Fermez le film plastique alimentaire sans faire de nœuds et exercez une légère pression pour tasser la préparation.

Mettez au frais pendant au moins 4 heures.

Après ce temps, démoulez votre charlotte sur un plat de service.

Décorez-la de fraises et de menthe fraîche.

