

Charlotte aux fraises Chantilly

Pour 4 personnes.

125 g de biscuits à la cuiller; 200 g de crème fraîche; 50 g de sucre en poudre; 1 dl de kirsch; 4 c à soupe d'eau, 30 g de sucre; 500 g de fraises.

Crème anglaise : 3 jaunes œufs; 1 c à café de maïzena; 1 pincée de sel; 60 g de sucre; 4 dl de lait. Parfum facultatif : vanille ou kirsch.

Tapisser le fond et la paroi d'un moule à charlotte avec des biscuits à la cuiller que l'on coupera à la longueur voulue.

Fouetter la crème avec le sucre en poudre et en mettre une couche sur la base de biscuits; couvrir de fraises lavées et équeutées (entières ou coupées en deux) puis de biscuits et arroser de sirop de kirsch (le sucre fondu dans l'eau qui est amenée à ébullition, laisser tiédir et ajouter le kirsch). Remettre une couche de crème, une de fraises, une de biscuits, du sirop de kirsch, etc. jusqu'à ce que le moule soit rempli, en terminant par des biscuits.

Poser une petite assiette sur le moule, pour tasser, et mettre quelques heures au frais dans le réfrigérateur. Démouler au moment de servir et entourer du reste des fraises.

Accompagner de crème anglaise, tiède ou froide : battre les œufs avec sucre, sel, maïzena et verser dessus le lait bouilli et chaud. Porter sur le feu doux, et faire épaissir en remuant. Retirer du feu dès que la crème commence à mousser et à blanchir au sommet. Y ajouter vanille ou liqueur, saupoudrer d'un peu de sucre (qui empêche la formation de peau à la surface) et laisser tiédir ou refroidir. Servir cette crème en ravier.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.