



# Charlotte aux fraises



**6**  
portions

**20min**

- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Lactée Nature
- ✓ 500 g de fraises
- ✓ 300 g de biscuits à la cuillère
- ✓ 75 g de sucre en poudre
- ✓ 3 cuillères à soupe de sirop de fraise ou de citron (42 g)
- ✓ 5 cl de crème fraîche



## L' Astuce Gourmande

Les biscuits à la cuillère peuvent être remplacés par des boudoirs ou des biscuits roses de Reims pour leur jolie couleur. Il ne faut pas trop imbiber les biscuits pour éviter qu'ils ne cassent. Pour faciliter le démoulage, vous pouvez tapisser le moule de film alimentaire, quelque soit le moule choisi.

- ✓ Lavez les fraises et coupez-les en rondelles.
- ✓ Versez-les dans un saladier et mélangez-les au sucre.
- ✓ Ajoutez la crème et la bouteille de Delical Boisson Lactée Nature et mélangez délicatement.
- ✓ Dans un verre, mélangez le sirop avec de l'eau. Trempez-y rapidement les biscuits un à un.
- ✓ Disposez les biscuits humidifiés dans un moule. Commencez par le fond, puis alignez les biscuits sur les bords du moule en les serrant bien les uns contre les autres.
- ✓ Ensuite, versez la moitié de la préparation aux fraises sur le lit de biscuits. Recouvrez cette couche de biscuits bien serrés. Renouvelez l'opération.
- ✓ Prenez une petite assiette de la taille du moule, posez-la sur la charlotte et appuyez légèrement pour tasser le tout.
- ✓ Mettez la charlotte au réfrigérateur pendant 3 heures au minimum, idéalement 12 heures.
- ✓ Pour la servir, démoulez-la sur un plat et décorez-la.

**360**  
kcal

**20,0 g**  
Protéines

/ Pour 200 ml