



Charlotte aux Fraises Tagada



Suggestion de présentation

Pour 8 à 10 personnes:

1/4 L de lait entier

4 jaunes d'oeufs

80 g de sucre

6 feuilles de gélatine entières (20 g)

3/4 de L de crème liquide

250 g de fraises Tagada

1 boîte de biscuits à la cuillère

Fouetter la crème en chantilly, réserver.

Fondre les fraises Tagada dans le lait à feu doux.

Mélanger au fouet les jaunes avec le sucre (blanchir). Verser le lait sur les jaunes blanchis et cuire la crème anglaise à la nappe, passer au chinois étamine, ajouter la gélatine ramollie.

Imbiber les biscuits à la cuillère dans un sirop tiède et les disposer dans un moule à charlotte. Mélanger un peu de crème fouettée à la crème anglaise avant la prise complète, mélanger le restant de crème fouettée. Facultatif, ajouter quelques dés de fraises Tagada.

Verser l'appareil dans le moule, réserver au frais au minimum 2h