



Charlotte au Nutella®

Tartes | Végétarien | Petit déjeuner | Pause du matin | Pâques

👩👨👧 | 1 heure 🕒 | 🥄🥄🥄

40 cl de crème fleurette très froide
6 feuilles de gélatine
150g de sucre
Jus de citron
500g de fraises
50 cl d'eau
150g de Boudoirs
500g de fraises
150g de fruits rouges divers pour la décoration
90g de Nutella®

Recette pour 6 personnes

Mixer les fraises avec le jus de citron et 80 g de sucre.

Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le reste du sucre jusqu'à l'obtention d'un sirop. Si vous avez un thermomètre, la température à atteindre se situe entre 119°C et 121°C.

Dans une autre casserole, faire chauffer une petite partie de la purée de fraises. Placer les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans un bol d'eau froide et bien mélanger.

Monter la crème fleurette en chantilly très ferme.

Ajouter délicatement à la purée de fraises.

Tremper les biscuits avec une cuillère dans le sirop, côté plat vers le bas, et en tapisser le moule.

Mettre au réfrigérateur la nuit.

Décorer avec Nutella® et les fruits rouges de votre choix!
