

## **Recette de la charlotte aux fraises**

Avec l'arrivée des beaux jours, les fraises dans les étals, je vous propose la recette de ma grand mère pour réaliser une charlotte à la fraise en toute simplicité.

Pour cela il vous faut : 300gr de biscuits Cuiller Albisser, 1/2 verre d'eau, 1/2 verre de sirop de fraise, 4 cuillères à soupe d'eau de vie, 500ml de lait, 1 gousse de vanille, 100g de sucre, 60g de farine, 100g d'amandes en poudre, 2 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs et 400gr de fraises. Et un grand moule à charlotte.

Dans un premier temps, préparez la crème aux amandes. Faites légèrement chauffer le lait avec la gousse de vanille et laissez infuser 10 minutes. Dans un récipient, mélangez le sucre, la farine, et l'amande en poudre.

Délayer avec les oeufs et y ajouter doucement le lait chaud. Remettre le tout dans la casserole et portez à ébullition en remuant constamment. Laissez donner 2 à 3 bouillons, retirez du feu et laissez refroidir.

Puis tapissez le fond et les bords du moule avec des biscuits imbibés du mélange : eau, sirop et alcool.

Recouvrez de crème puis de fraises, puis à nouveau de crème et de fraises pour faire des couches. Terminez par une couche de biscuits.

Mettre au frais pendant 7 à 8 heures et démoulez, décorez avec quelques fraises.

Compter entre 30 à 40 minutes de préparation.