

Charlotte aux fraises

Pour 6 personnes: 300 g de biscuits à la cuillère; 5 cl de kirsch; 5 cl d'eau; 500 g de fraises. Pour la crème: 4 jaunes d'œufs; 125 g de sucre; ½ l de lait; 3 feuilles de gélatine; 1 gousse de vanille.

Tapissez le fond et les bords d'un moule à charlotte avec les biscuits à la cuillère légèrement imbibés d'un mélange d'eau et de kirsch. Remplissez le centre du moule de couches alternées de fraises et de biscuits.

Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre. Délayez progressivement avec le lait chaud dans lequel la gousse de vanille aura infusé. Faites épaissir la crème sur feu doux.

Faites tremper la gélatine pendant 10 minutes dans un bol d'eau froide et incorporez-la ensuite à la crème encore chaude.

Versez la crème tiède, progressivement pour que la charlotte soit bien imprégnée.

Mettez au réfrigérateur pendant 12 heures au moins. Démoulez avec précautions et décorez avec de belles fraises, les plus rouges possibles.