



INSTANT GOURMAND



Charlotte fraise-cardamome



Pour 3 verres :

- 15cl de crème liquide entière
- une vingtaine de fraises
- une dizaine de capsules de cardamome
- 6 à 8 biscuits roses de Reims
- 40g de sucre +/- 2 cuillères à soupe
- 2 cuillères à soupe d'eau de rose
- 1 feuille de gélatine

Placer un bol, les fouets du batteur électrique et la crème liquide au congélateur 1/4h. Pendant ce temps, retirer les graines de cardamome de leurs capsules et les mixer avec environ 10 fraises. Ajouter deux cuillères à soupe de sucre au besoin.

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Sortir la crème et les ustensiles du congélateur. Monter la crème en chantilly (avec ½ sachet de fixe chantilly pour ceux qui n'aiment pas les risques...), incorporer la purée de fraises à la cardamome. Egoutter la gélatine, la faire fondre dans un petit récipient avec une cuillerée d'eau au four à micro-ondes et la mélanger à la préparation.

Dans une casserole, porter à ébullition le sucre avec de l'eau. Laisser refroidir et ajouter l'eau de rose. Imbiber les biscuits dans ce sirop. Placer au fond de chaque verre une couche de biscuits. Couper 6 fraises en deux dans le sens de la hauteur et les disposer sur la paroi des verres. Verser une couche de chantilly aux fraises, puis une nouvelle couche de biscuits. Terminer par la chantilly. Placer au frais quelques heures. Au moment de servir, décorer les charlottes des fraises restantes.