



# CHARLOTTE AUX FRAISES & FROMAGE BLANC EN VERRINE

## INGREDIENTS POUR 6 PERS.

- 500 g de Fraises de la PACA
- 250 g de fromage blanc
- 120 g de sucre glace
- 18 cl de crème liquide
- Jus ou sirop de fraise
- Boudoirs :
  1. 160g blanc oeufs
  2. 90 g jaune oeufs
  3. 120g sucre
  4. 120g farine
  5. 1 pincée sel
  6. sucre glace



- Faire les biscuits boudoirs : préchauffez le four à 180 °C. Fouettez les blancs dans le bol, puis ajoutez tout doucement le sucre en fouettant jusqu'à avoir le bec d'oiseau. Fouettez les jaunes d'oeufs pour les liquéfier et introduisez ces derniers aux blancs à l'aide d'une maryse sans les casser. Tamiser le mélange farine sur le mélange d'oeufs et introduisez le délicatement avec la maryse. Remplissez la pâte dans une poche à douille. Saupoudrez les biscuits de sucre glace, laissez reposer quelques minutes, saupoudrez encore une fois, et faites cuire entre 10 à 15 minutes. Ouvrez la porte à mi-cuisson pour faire

échapper un peu de vapeur, et refermez rapidement. Laissez refroidir un peu les biscuits.

- Lavez et équeutez les fraises. Réservez-en quelques-unes pour la décoration, détaillez les autres en cubes. Tapissez les bords des verrines avec des tranches de fraises.
- Montez la crème en chantilly.
- Mélangez le fromage blanc avec la crème chantilly, le sucre glace.
- Diluez le sirop de fraises dans 4 c. à soupe d'eau. Coupez les boudoirs en gros morceaux et déposez-les dans les verrines, au milieu des tranches de fraises.
- Recouvrez de crème, puis de morceaux de fraises. Répétez biscuit, crème et fraises jusqu'à remplir la verrine, en terminant par un couche de crème.
- Réfrigérez au moins 1h et décorez des fraises réservées au moment de servir.



Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook

et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>.

D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec :



