

# Charlotte aux fruits



## Ingrédients pour 6 enfants

36 biscuits à la cuillère

(recette dans ce même cahier)

8g d' agar agar



120g de sucre



500g de fruits



ou



ou



1 gros pot de crème fraîche (500G)



1 sachet de sucre vanillé



Le jus d'un citron



1 pincée de sel



1 verre d'eau



## Matériel



3 saladiers et une casserole

1 spatule



1 presse agrume



1 verre



1 balance et 2 mixers



1 moule à charlotte



## Préparation

1- Dans un saladier préparer le sirop en mélangeant 80g de sucre et l'eau.

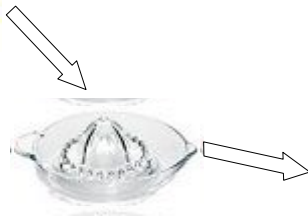


2- Laver les fruits.



3- les mixer avec le jus de citron

pour faire un coulis.



4- Dans une casserole, faire chauffer le coulis, l'agar agar et 40g de sucre.



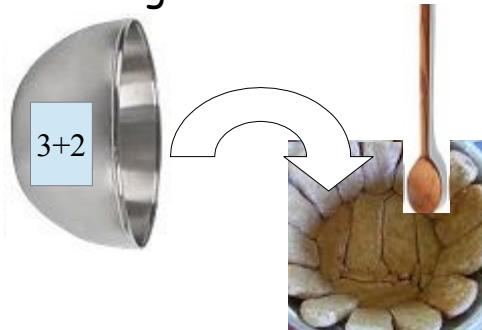
5- Monter la crème fraîche, le sucre vanillé et une pincée de sel en chantilly, puis mélanger au coulis.



6- Tapisser le fond et les parois du moule avec des biscuits à la cuillère trempés dans le sirop, côté bombé contre le moule.



7- Verser le mélange coulis + chantilly



8- Recouvrir d'une couche de biscuits.



9- Mettre au frais toute une nuit avant de déguster.

