### Charlotte aux Fraises

#### Ingrédients

|  |  |
| --- | --- |
| 1 paquet de biscuits à la cuillère  450 g de fraises fraîches  225 g de framboises surgelées  1 petite cuillère à café de gomme de guar  20 cl de crème fouettée (très froide)  Environ 1 à 400 ml de « Fage »  6 cuillères à soupe de sucre |  |

Film plastique

Plat carré/rectangulaire (ou rond pour les plus exigeants : vous devrez y déposer des biscuits à la cuillère)

#### Préparation

1. Dans une petite casserole, faites chauffer doucement les fraises congelées avec 80 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de sucre. Remuez de temps en temps jusqu'à ébullition. Laissez bouillir 3 minutes.
2. Pendant que les framboises chauffent, placez le bol du Kenwood au réfrigérateur, ainsi que l'accessoire fouet. La crème fouettée s'y trouve également, bien sûr.
3. Pendant que les framboises chauffent et que le bol refroidit, lavez les fraises et coupez-les en petits morceaux.
4. Une fois les framboises cuites, ajoutez la gomme de guar. Attention à ne pas l'ajouter d'un seul coup : elle formerait une boule caoutchouteuse, ce qui est mauvais. Tamisez-la progressivement et remuez. La gomme épaissira la sauce en refroidissant. Vous pouvez transférer le mélange dans un autre récipient pour qu'il refroidisse plus rapidement.

N.B. : Si vous ne souhaitez pas utiliser de gomme, ce n'est pas obligatoire. Cela sert uniquement à éviter que le gâteau ne s'étale comme du vomi au moment de la découpe. Le goût ne changera pas.

1. Couvrez votre plat de film plastique. Laissez-le dépasser pour pouvoir le rabattre sur le gâteau plus tard. Couvrez le fond et les côtés du plat de biscuits à la cuillère.
2. Sortez la crème fleurette, le bol et le fouet du réfrigérateur et préparez une chantilly : versez la crème dans le bol et fouettez à pleine vitesse pendant 1 à 3 minutes (selon le cas). Ajoutez 3 cuillères à soupe de sucre, mélangez à nouveau, ajoutez le yaourt Fage et mélangez.

Astuce : le yaourt Fage sert uniquement à alléger le gâteau. Si vous n’en voulez pas, préparez simplement une chantilly avec 30 cl de crème.

1. Les framboises doivent maintenant avoir refroidi. Elles ne doivent pas être plus chaudes que tièdes. Mélangez les framboises, la chantilly et les fraises.
2. Versez la préparation dans le plat, sur les biscuits à la cuillère. Recouvrez d’une couche de biscuits et refermez le film plastique. Presser légèrement le film alimentaire pour chasser l'air.
3. Placer au réfrigérateur au moins une nuit : le temps que les biscuits à la cuillère absorbent l'humidité du mélange.

*S'il vous reste trop de crème/fraise, préparez-en un autre plus petit.*