Charlotte légère aux fraises

6 pers | 30 mn | 4 h

Les **ingrédients**

- 300 g de faisselle
- 30 boudoirs
- 350 g de fraises
- 1 citron
- 1 sachet de sucre
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 2 oranges
- 2 c. à c. d'édulcorant

La **recette**

Etape 1

Égoutter la faisselle, de façon à éliminer le plus d'eau possible.

Etape 2

Laver les fraises, et en réserver 3 ou 4 pour la décoration. Couper le reste en petit morceaux, et les mettre dans un bol avec le sachet de sucre vanille et le jus de citron. Mélanger le tout et mettre cette préparation de côté.

Etape 3

Ajouter à la faisselle l'édulcorant et l'extrait de vanille, mélanger.

Etape 4

Tremper rapidement la face non sucrée des boudoirs dans le jus d'orange et en tapisser les bords et le fond d'un moule à charlotte.

Etape 5

Mélanger les fraises et la faisselle, en garnir la moitié du moule.

Etape 6

Étaler une nouvelle couche de boudoirs, puis verser le reste du mélange fraises faisselle. Terminer par une couche de boudoirs.

Etape 7

Poser une assiette plate sur le dessus de la charlotte ou le couvercle du moule, et placer au réfrigérateur pendant 4 h.

Etape 8

Sortir la charlotte juste avant de la servir, la démouler sur une grande assiette plate, et la décorer de quartiers de fraise.