

Charlotte aux Fraises



Ingrédients pour 10 personnes.

- 40 Biscuits à la Cuillère Bonneterre
- 300g de fraises fraîches bio (dont 100g pour le décor)
- 300g de confiture de fraises Bonneterre (dont 50g pour le décor)
- 500g de fromage blanc Bonneterre (ferme type fromage frais de campagne en faisselle)
- 1 cuillerée à soupe de sucre glace (décor).



Préparation 40mn

1. Tapissez le fond et les bords d'un moule à charlotte de Boudoirs Bonneterre sans les tremper.
2. Garnissez le fond de confiture de fraises, ajoutez une couche de fromage blanc et une couche de fraises et ainsi de suite.
3. Terminez par une couche de Boudoirs Bonneterre.
4. Couvrez le moule d'une assiette avec un poids dessus pour bien tasser. Mettez 12 heures au réfrigérateur.
5. Démoulez la charlotte en plongeant le moule quelques instants dans l'eau bouillante.
6. Décorez la charlotte avec 50g de confiture de fraises, les 100g de fraises restantes saupoudrées de sucre glace.




Bonneterre
le meilleur de la Terre