



1. **Pour les biscuits à la cuillère** : dans un grand saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre (60 g) jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse et homogène. Montez les blancs en neige et incorporez progressivement le reste de sucre. Mélangez et tamisez la farine et la féculé. Versez les blancs d'œufs sur les jaunes et mélangez-les délicatement à l'aide d'une maryse, tout en incorporant les poudres tamisées. Préchauffez le four à 220°C. Sur une feuille de papier sulfurisé, tracez avec un crayon deux bandes de 8 cm de large, espacées entre elles de quelques centimètres (elles vous serviront de modèles pour réaliser les biscuits). Sur une autre feuille, tracez deux cercles de 19 cm de diamètre. Retournez les papiers, mettez-les sur des plaques de cuisson et à l'aide d'une poche munie d'une douille n°12, réalisez une vingtaine de boudins de 8 cm de long (il est normal que la pâte s'étale un peu). Faites également 2 disques de pâte (pour la base et le milieu de la charlotte). Enfournez pour 5 à 6 minutes. À la sortie du four, transférez sur une grille. Une fois refroidis, saupoudrez de sucre glace.
2. **Pour la crème pâtissière** : mettez à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, mettez le lait à chauffer avec une pincée de sel. Pendant ce temps, dans le bol d'un robot, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la farine tamisée. Mélangez, ajoutez l'œuf entier et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Quand le lait commence à bouillir, versez-le doucement dans le bol, tout en continuant à fouetter. Remettez-le tout dans la casserole et amenez à ébullition, en fouettant en permanence. La crème va commencer à épaissir doucement. Après 2 ou 3 bouillons, enlevez la casserole du feu (si la crème ne vous paraît pas suffisamment épaisse, desséchez-la encore quelques instants). Ajoutez 1 c. à soupe de kirsch, les feuilles de gélatine que vous aurez bien essorées, remuez et laissez tiédir.

Assez facile
1h00 de préparation
15 mn de cuisson
Assez cher
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à charlotte/soufflé/manqué de +/- 21 cm de diamètre, à défaut un moule à bords hauts, adaptez les proportions en fonction de sa taille. Et si vous faites les biscuits vous-même, vous aurez besoin d'une poche à douille et d'une douille n°12

- 750 g de fraises (prenez une variété parfumée comme la Mara des Bois, la fraise du Périgord ou la Garriguette. Vous n'utiliserez peut-être pas tout - cela va dépendra de votre moule et de votre décor - mais il est préférable d'en avoir un peu plus pour sélectionner les plus belles fraises. Utilisez celles qui resteront pour le coulis)
- 1 dl de kirsch
- 1 c. à soupe de pistaches

Pour la crème pâtissière :

- 1/2 l de lait entier
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 1 c. à soupe de kirsch
- 3 feuilles de gélatine (ou 2 g d'agar-agar)
- Sel



3. Rincez les fraises rapidement. Réservez les plus belles au frais pour le décor. Équeutez et coupez une dizaine de fraises, en deux ou en quatre selon leurs tailles, et ajoutez-les à la crème.
4. Dans un bol, mélangez 1 dl de kirsch avec la même quantité d'eau. Trempez rapidement les biscuits un à un dans ce sirop et disposez-les au fur et à mesure autour du moule, côté bombé contre la paroi. Mettez au fond du moule un disque de biscuit. Versez le reste de sirop dessus. Puis mettez la moitié de la crème. Couvrez avec le deuxième disque de biscuit, tassez légèrement et versez le reste de la crème. Posez une petite assiette plate sur le dessus (sur la crème uniquement, pas sur les biscuits) avec un poids léger. Filmez et réservez au frais toute une nuit.
5. **Pour le montage :** faites tremper votre moule (ce ne sera pas nécessaire avec un moule à manqué), quelques minutes dans de l'eau tiède pour faciliter le démoulage. Glissez la lame d'un couteau tout autour de la charlotte et retournez-la sur un plat de service. Équeutez la moitié des fraises réservées. Coupez-les en deux et posez-les à plat sur le haut de la charlotte, en commençant par le bord extérieur. Coupez la moitié des fraises restantes, en gardant les queues. Disposez une couche de fraises, cette fois-ci faces plates sur le dessus. Concassez grossièrement les pistaches et répartissez-les sur le dessus de la charlotte.
6. **Pour le coulis :** mixez finement 500 g de fraises rincées et équeutées avec le sucre et le jus de citron. Goûtez et rajoutez un peu de sucre si besoin. Servez le coulis dans une verseuse à part avec la charlotte.



Je vous ai mis la recette des biscuits à la cuillère mais je vous rassure, la plupart du temps je les achète ;-). Dans les temps de préparation et de cuisson indiqués, les biscuits ne sont pas faits maison. Si votre crème pâtissière est trop liquide, remettez-la sur le feu : tant qu'elle ne bout pas, elle n'est pas assez cuite, c'est au dernier moment qu'elle épaissit. Vous pouvez faire des présentations plus simples pour le montage de votre charlotte, par exemple une seule couche de fraises coupées en deux et disposées en quinconce. Choisissez bien vos fraises. Elles doivent avoir une robe brillante et de couleur uniforme avec une belle collerette verte. Si elles sont présentées en barquette, regardez le fond pour vérifier qu'il n'y ait pas de fruits écrasés ou moisis. Sentez-les : elles doivent être parfumées. L'intensité de la couleur n'est pas un critère de maturité, elle dépend de la variété. Les fraises sont fragiles. Elles doivent être consommées dans les 48h00 et conservées au réfrigérateur.

Pour les biscuits à la cuillère :

(si vous les achetez, prévoyez-en 20 à 30 pièces selon leur largeur)

- 100 g de jaunes d'œufs (+/- 5 œufs)
- 120 g de sucre semoule
- 130 g de blancs d'œufs (+/- 6 œufs)
- 60 g de fécule de pomme de terre (ou de maïs comme de la Maïzena)
- 60 g de farine
- Sucre glace

Pour le coulis de fraises :

- 500 g de fraises
- 50 g de sucre
- 1 trait de citron

Variantes :

N'hésitez pas à décliner cette recette avec d'autres fruits comme des framboises, des mûres, un mélange de fraises, de framboises et de fraises des bois, etc. Elle est également délicieuse avec des pommes, des poires, des marrons... Pour le montage, de nombreuses autres versions sont possibles, laissez libre cours à votre créativité ! Vous pouvez utiliser de la pâte d'amande verte pour faire de petites feuilles à l'aide d'un emporte-pièce, mettre des feuilles de menthe, d'autres fruits rouges, saupoudrer de sucre glace ou de fruits à coque, etc.