

Netto

DÉLICE CHRONO

N°14

MINI CHARLOTES AUX FRAISES ET BASILIC

 4 PERSONNES  25 MIN

 2 HEURES

VOTRE PANIER NETTO

24 BISCUITS À LA CUILLÈRE
170 G DE FRAISES
1/2 BOTTE DE BASILIC
250 G DE MASCARPONE
100 G DE CRÈME FRAÎCHE
35 G DE SUCRE EN POUDRE
5 CL DE SIROP DE FRAISES
10 CL D'EAU



≡ PRÉPARATION ≡

- Lavez le basilic et les fraises, séchez-les puis équeutez-les.
- Gardez 4 belles fraises pour la décoration et, dans un mixeur, mixez le reste avec 4 feuilles de basilic pour obtenir une purée.
- Dans un saladier, mélangez le mascarpone avec le sucre sans trop le détendre, puis incorporez la purée de fraises.
- A l'aide d'un fouet ou d'un batteur, montez la crème fraîche très froide en chantilly jusqu'à ce qu'elle devienne ferme. Ajoutez le mélange de mascarpone aux fraises, en fouettant doucement pour obtenir une couleur homogène. Débarrassez dans une poche à douille.
- Dans un bol, mélangez le sirop de fraises avec l'eau, ajoutez 3 feuilles de basilic et faites chauffer au micro-ondes environ 30 sec.
- Laissez infuser le basilic et réservez 10 min.
- Tapissez le fond des ramequins de papier film.
- Coupez les biscuits cuillère de façon à ce que le biscuit dépasse d'environ 2 cm du bord des ramequins.
- Faites tremper rapidement l'intérieur des biscuits (côté plat) dans le jus de fraises et disposez-les à l'intérieur des ramequins, côtés bombés-sucré vers l'extérieur.
- Coupez le bout de la poche à douille et répartissez la mousse au centre jusqu'au bord des ramequins.
- Placez ensuite les charlottes au réfrigérateur 2 heures minimum.
- Démoulez les charlottes et décorez-les avec une fraise et des feuilles de basilic.

L'ASTUCE DU CHEF

INCORPOREZ DES PETITS DÉS DE FRUITS DANS LA MOUSSE ET RÉALISEZ UN COULIS AVEC LES FRAISES RESTANTES.