**Charlotte à la mousse de fraises**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit cuillère : *Peut se préparer la veille*
- 5** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(170 g de blanc - 84 g de jaune)**
**- 120 g de sucre**
**- 120 g de farine tamisée**
**- sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson
une poche avec une douille lisse de 12 mm**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Dessiner sur l'envers du papier cuisson 2 bandes de 35 cm x 8 et 2 cercles de 18 cm de Ø.
Monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre (1) jusqu'à ce qu'ils forment le [**bec d'oiseau**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).
Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger avec une spatule
Ajouter toute la farine et l'incorporer très délicatement à la spatule en soulevant la masse sans chercher à avoir un appareil lisse.
Verser la pâte dans la poche à douille.
Dresser des bâtonnets sur les rectangles tracés.
Dresser la pâte en spirale pour remplir les cercles.
Saupoudrer de sucre glace et une seconde fois au bout de 5 minutes.
Enfourner pour 12 minutes environ en ouvrant rapidement le four à mi-cuisson
pour laisser la vapeur s'échapper.
Lorsque les biscuits sont légèrement dorés, faire glisser la feuille sur le plan de travail. Attendre qu'ils soient tièdes pour les décoller délicatement.

**Le sirop pour imbiber :
- 70 g d'eau**
**- 90 g de sucre**
**- 1 càs de rhum (facultatif)**Faire bouillir pendant quelques minutes l'eau et le sucre
pour obtenir une consistance sirupeuse.
Laisser refroidir et ajouter éventuellement le rhum.

**La mousse de fraises :
- 3,5 feuilles (7 g) de gélatine**
**- 400 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **(+ 250 g éventuellement)**
**- 120 g de sucre**
**- 2 càc de jus de citron**
**- 350 g de crème fleurette très froide**

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Préparer un [**coulis**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/) avec les fraises, le citron et le sucre et en réserver 100 ml.
Faire fondre dans le reste du coulis très chaud la gélatine bien essorée.
Laisser tiédir.
Monter la crème en chantilly ([**texture mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires)).
Mélanger délicatement à la spatule avec le coulis à peine tiède.
La mousse ne doit pas être trop ferme. Le montage doit se faire tout de suite.

**Le montage :**

**1 cercle à mousse de 22 cm sur 7 de haut doublé de rhodoïd**
**Un cercle ajustable pour moi fermé par un film sur une face.**Couper légèrement la base des biscuits pour qu'ils soient tous à la même hauteur.
Placer la cartouchière de biscuits le long des parois du moule.
Déposer un disque dans le fond.
Moi j'ai  mis des petits rustines pour que le fond soit bien couvert.
[**Puncher**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)  de sirop le tour et le fond de biscuits à l'aide d'un pinceau.
Verser la moitié de la mousse.
On peut maintenant disposer des fraises pour couvrir la mousse.
Poser le second biscuit sur la mousse et le puncher de sirop.
Verser le reste de la mousse et lisser le dessus à la spatule.
Mettre la charlotte au réfrigérateur pendant au-moins 3 heures.
Elle peut également passer au congélateur et y rester jusqu'au jour J.

**La finition :**

**La veille du jour J.**

**- ¾ de feuille (1 ,5 g) de gélatine**
**- Le coulis réservé précédemment.**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.
Chauffer le coulis et y diluer la gélatine bien essorée.
Sortir la charlotte du congélateur et verser le coulis sur le dessus.
Laisser dégeler au réfrigérateur.

**Le jour J**

**- fraises pour le décor (environ 300 g)
- feuilles de menthe**

Décorer le dessus de la charlotte avec les fraises.
Disposer de petits toupets de menthe.