

Charlotte individuelle aux fraises

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 300 g de fraise
- 24 biscuits cuillère
- sirop de sucre
- 20 cl de crème fraîche

Matériel nécessaire

- 6 emporte-pièces de 8 cm de diamètre
- bandes transparentes de 4,5 cm de hauteur.



Préparation :

- Insérer les bandes transparentes dans les emporte-pièces .
- Il faut 4 biscuits par emporte-pièce. Couper 3 biscuits par moitiés, les imprégner de sirop de sucre et les disposer sur le pourtour de l'emporte-pièce. Le 4^{ème} biscuit sera mis au fond du cercle.
- Monter la crème en chantilly .
- Commencer par mettre une couche de chantilly dans le cercle, puis des morceaux de fraise, remettre de la chantilly et terminer par les fraises.
- Servir frais.