[**Charlotte glacée aux fraises**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/310022/1041219986/charlotte_glacee_aux_fraises.shtml)****

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Charlotte glacée aux fraises |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| -  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 30 mn  |

**Pour 8 personnes :**    35 boudoirs    2 l de glace à la fraise (si possible avec morceaux)    2 grosses meringues (du boulanger)    1 barquette de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml)    1 bombe de chantilly    liqueur de fraise (ou autre alcool au choix)  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Tapissez un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à cake (métallique) de papier film transparent en le laissant bien déborder. Sortez la glace du congélateur pour qu'elle ramollisse légèrement.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Trempez rapidement les boudoirs dans un mélange d'alcool et d'un peu d'eau. Disposez-en une couche en longueur dans le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) du [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml). Retaillez si besoin les biscuits qui iront debout le long des côtés du [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Etalez une bonne couche de glace (sur environ la moitié de la hauteur du [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml)).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Cassez les meringues si possible dans l'épaisseur et disposez les morceaux sur la glace. Remettez une bonne couche de glace, jusqu'à environ 1 cm du haut du [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml). Terminez par une couche de biscuits trempés.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     Tassez bien. Refermez en rabattant les bords du film. Remettez rapidement au congélateur jusqu'au repas.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  6     Sortez la charlotte et laissez-la simplement au réfrigérateur un bon quart d'heure avant dégustation. Au moment de servir, démoulez-la délicatement (très facile grâce au film transparent). Décorez de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) et de chantilly. Servez coupée en tranches.  |

 |