[**Charlotte glacée aux fraises**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/310022/1041219986/charlotte_glacee_aux_fraises.shtml)**note_5**

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