

# RECETTE DE LA CHARLOTTE AUX FRAISES

**Temps de préparation :** 60 minutes (Pas de cuisson)

**Ingrédients (pour 6 personnes) :**

- \* 140 g de [sucres](#) en poudre
- \* 1 cuillère à soupe d'alcool de [fraises](#)
- \* 6 feuilles de gélatine
- \* 500 g de fraises
- \* 1 citron
- \* 40 cl de crème liquide
- \* 1 sachet de sucre vanillé
- \* 26 biscuits à la cuillère
- \* des glaçons



**Préparation de la recette :**

Préparer un sirop en portant à ébullition 15 cl d'eau et 80 g de sucre. Oter du feu et laisser refroidir, ensuite y mettre l'alcool de fraise.

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Laver et équeuter les fraises et en mettre 8 entières de côté.

Mettre les autres fraises dans un mixeur avec le jus de citron et mixer jusqu'à obtenir une purée lisse. Transvaser cette [purée](#) dans une passoire afin de récolter le coulis et retenir les grains.

Prélever un quart de ce coulis et le faire chauffer doucement dans une casserole en y incorporant la gélatine essorée et le restant de sucre.

Ensuite, mélanger le coulis obtenu (chaud) avec le coulis froid. Laisser tiédir à température ambiante.

Mettre la crème liquide dans un saladier et mettre au congélateur 20 mn. Puis la fouetter de façon à obtenir une crème "[chantilly](#)". Mettre le sucre vanillé, remuer doucement et mettre en attente au frais.

Placer le récipient où se trouve le coulis dans un récipient plus grand rempli de glaçons. Remuer le coulis jusqu'à constater son épaissement. A ce moment, l'ôter des glaçons et y ajouter la chantilly en tournant délicatement. Laisser à température ambiante.

Couper les 8 fraises mises de côté dans leur hauteur.

Tapiser le fond et les parois du moule avec des biscuits trempés (vite fait) dans le sirop (les tailler si besoin). Pour les parois : côté bombé contre le moule.

Verser un tiers de la crème puis parsemer de fraises coupées (la moitié). Couvrir du second tiers de crème, disposer le restant de fraises coupées. Terminer par le dernier tiers de crème. Finir par une couche de biscuits (toujours trempés dans le sirop).

Mettre du film plastique sur le plat et laisser au frais 6h (une nuit est l'idéal) avant de démouler.

# LE PETIT JOURNAL



**« En mai fleurit le hêtre et chante le geai »**

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°04 - AVRIL 2017

## La Résidence Autonomie, au mois d'avril ...

Le 13 avril, quatre résidentes de la résidence autonomie ont participé au Bistrot Mémoire à Augan. Elles étaient accompagnées par des bénévoles de l'Association des Amis de la maison de Retraite et du foyer Logement. Le thème du jour était les « contes de Pâques ».

Le lendemain, nous avons accueilli quinze enfants du Centre de Loisirs et trois animatrices pour un grand loto ! Nous avons formé des équipes intergénérationnelles. Pour une ligne, la récompense était un œuf de Pâques et pour une carte un petit cadeau. Nous avons ensuite partagé un bon goûter.



Le 18 avril, nous avons organisé un grand goûter pour fêter les 90 ans de Marguerite Fontaine. Mme Diguet et M. Carlton étaient présents. 24 personnes ont partagé ce moment ! Nous avons mangé des tartes aux fruits.



Le 19 avril, nous avons invité des enfants du Centre de Loisirs à venir participer à notre atelier gymnastique. Nous avons commencé par un échauffement puis nous avons joué au frisbee, au ballon, à des jeux d'adresse et pour finir nous avons sorti le parachute et tout le monde s'est bien amusé !



Le 25 avril, nous avons fait une sortie à la résidence autonomie de Kandélys à Ploërmel. Au programme jeux de société : belote pour les uns, triomino et trivial poursuite pour les autres. Ensuite nous avons dégusté un gâteau aux pommes que les résidents de Ploërmel avaient confectionné la veille.



Le 27 avril, nous sommes allés à la Maison de l'Enfance afin d'assister à la chasse aux œufs de Pâques. Le soleil était au rendez-vous et nous avons passé, comme toujours, un très bon moment !

*Elle a quitté la Résidence Autonomie :*

\* Mme GUINY Yvette, entrée le 13 mars

**Nombres d'exemplaires : 20**

**Directeur de publication : Monsieur Pierre Carlton**

**Réalisation : Cécile Vernon**