



### Charlotte framboisée

Pour 8 personnes :

- 24 biscuits cuillers ;
- 2 tasses de framboises fraîches ou congelées ;
- 1/2 tasse de sucre ;
- 1/3 de tasse d'eau ;
- 2 tasses de framboises fraîches équeuttées et lavées et quelques-unes pour le décor ;
- 40 cl de crème fleurette très froide ;
- 1/3 de tasse bombée de sucre glace ;
- 1 sachet de sucre vanillé.

**Préparez le confit de framboises.** Dans une casserole, faites cuire à feu moyen les framboises congelées, le sucre et l'eau une quinzaine de minutes, jusqu'à l'obtention d'un confit pas trop épais.

Recouvrez le fond et les côtés d'un moule à charlotte de biscuits cuillers, face bombée vers l'extérieur, et badigeonnez-les généreusement de confit de framboises. Réservez une bonne cuillère à soupe de confit pour les biscuits qui couvriront la charlotte et mélangez le reste (environ une tasse) aux framboises fraîches.

**Préparez la crème fouettée.** Dans un saladier à bord haut, si possible placé préalablement au frais, fouettez la crème fleurette à l'aide d'un batteur électrique (ou alors bon courage). Lorsqu'elle commence à monter en chantilly, ajoutez le sucre glace et le sucre vanillé. Continuez à battre pour obtenir une chantilly bien ferme.

**Procédez au montage de la charlotte.** Alternez les couches de crème fouettée, de préparation framboisée et de biscuits cuillers, en terminant par une couche de crème fouettée recouverte de biscuits cuillers badigeonnés de confit de framboises, face bombée vers le haut. Fermez votre moule et réfrigérez votre charlotte au moins trois heures. Si possible, déposez un poids sur le couvercle du moule afin de le garder hermétiquement fermé et de favoriser la cohésion des différentes couches.

Au moment de servir, démoulez la charlotte sur un plat et déposez quelques framboises au sommet (attention aux personnes qui traînent autour de vous lorsque vous cuisinez et qui subtilisent les framboises réservées).

