



Calendrier 2021



Pâtisseries et desserts aux fruits de saison des CE2-CM1



✉ 18, RUE DE L'ÉCOLE
29550 PLOMODIERN
☎ 02.98.81.51.60
✉ eco29.nd-menezhom.plomodiern@enseignement-catholique.bzh
🌐 www.ecole-ndmh-plomodiern.fr



L'intégralité des bénéfices de la vente de ces calendriers 2021 servira à financer le séjour pédagogique des élèves de CM en classe de neige, à La Chapelle d'Abondance (74), en janvier/février 2022

Juin 2021

Juliette - Maguelone - Margot



Charlotte aux Fraises

Ingredients de la charlotte aux fraises (6 personnes)

- 140 g de sucre en poudre
- 40 cl de crème liquide
- 6 feuilles de gélatine
- 26 biscuits à la cuillère
- 500 g de fraises
- 1 citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- des glaçons

E tapes 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.

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. Tapisser 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.