Un Amour de Charlotte

**Type de plat**: dessert
**Saison**: automne/hiver
**Temps de préparation**: 40 minutes
**Temps de cuisson**:
**Pour**: 2 personnes

**Produits**:

- 8 biscuits roses de Reims
- 70 g de fraises gélifiées
- 70 g de chocolat blanc
- 10 cl de sirop de sucre (ou 80 g de sucre cuit avec 15 cl d’eau)
- 15 cl de crème liquide "Délisse" (bien froide)
- 30 g de sucre
- 3 g de gélatine
- Coulis de framboise
- Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge (rayon pâtisserie)

**Instructions :**

1. Séparer en deux les feuilles de gélatine et les faire tremper dans deux bols d’eau froide.

2. Faire fondre le chocolat blanc au bain marie (feu très doux).

3. Faire fondre les fraises au micro ondes à puissance moyenne pendant 1min30 (ou au bain marie).

4. Monter en chantilly la crème liquide. Mélanger délicatement la moitié de la crème liquide avec le chocolat blanc et la moitié de la gélatine, puis mélanger l’autre moitié de la crème avec les fraises fondues et le reste de gélatine.

5. Humecter légèrement les biscuits roses de Reims dans le sirop de sucre, et chemiser l’intérieur des moules à charlotte.

6. Verser la mousse au chocolat blanc à mi hauteur de chaque moule puis compléter par la mousse à la fraise.

7. Placer les charlottes au réfrigérateur deux heures minimum.

8. Préparer le caramel rose : dans une petite casserole, faire cuire le sucre avec 30 ml d’eau. Lorsqu’il devient légèrement doré, ajouter 3 gouttes de colorant rouge et arrêter la cuisson.

9. A l’aide d’une cuillère à soupe, dessiner sur une feuille de papier sulfurisé des cœurs en faisant couler le caramel encore chaud. Attendre que les cœurs refroidissent.

10. Avant de servir, décorez le charlotte d’un cœur en sucre et verser le coulis de framboise délicatement autour.