



Le fraisier de la Reine

12/01/2016 à 14h28

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500g de fraises bien mûres
- 300g de fromage blanc faisselle
- 250g de crème fleurette
- 100g de sucre
- 2 paquets de sucre vanillé
- 4 feuilles de gélatine
- 1 cuillère à soupe d'alcool de fruits (framboise, mirabelles, poire)
- 1 paquet de gâteaux roses de Reims

Préparation :

- Tapissez le tour du moule avec les gâteaux roses imbibés dans un peu d'eau et l'alcool de fruits ;
- Mélangez la crème fleurette avec le sucre vanillé et montez-la en chantilly, puis réservez au frigo ;
- Battez le fromage blanc avec le sucre puis incorporez la chantilly et mélangez le tout délicatement ;
- Ecrasez les fraises pour en faire une purée. Gardez quelques fraises pour décorer le gâteau à la fin. Faites fondre la gélatine dans un peu d'eau chaude ;
- Mélangez la purée de fraises avec la gélatine et incorporez le tout dans le mélange fromage blanc chantilly ;
- Tapissez le fond du moule avec des gâteaux émiettés, style « chapelure » ;
- Remplissez ensuite du mélange fromage, fraises ;
- Recouvrez avec une couche de « chapelure » ;
- Tassez avec une assiette ;
- Recouvrez le tout d'un film transparent ;
- Laissez toute la nuit au frigo ;
- Décorez le gâteau avec quelques fraises entières avant de servir.

L'astuce du chef :

Ce gâteau peut aussi être réalisé avec des framboises.