

<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article222>



Charlotte aux poires

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : samedi 13 janvier 2007

Pour 6 personnes.

A faire la veille.

1- Réservez le jus des poires au sirop dans un récipient à fond plat.

Trempez dedans chaque boudoir puis tapissez le fond et les bords de votre moule à charlotte. Essayez déjà avec un boudoir, s'il dépasse, cassez une des extrémités. N'hésitez pas à en rajouter si il y a « des jours » entre les biscuits.

2- Mélangez le fromage blanc avec le contenu d'un sachet de sucre vanillé puis disposez une première couche au fond de la charlotte.

Disposez ensuite dessus les poires côté bombé dans le fromage blanc.

Placez ensuite un rangée de boudoirs imbibés de sirop en rangs bien serrés puis mettez la seconde couche de fromage blanc et de poires. Tassez bien les couches.

3- Recouvrez le tout d'une dernière couche de boudoirs imbibés de sirop en rangs bien serrés. Recouvrez les espaces restants avec les petits bouts cassés. Refermez le moule à charlotte ou recouvrez-le si vous n'avez pas de couvercle puis mettez-le au frais toute une nuit.

4- Le lendemain, retournez puis démoulez délicatement. Décorez avec quelques granulés de chocolats.