

<https://www.ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article308>



Charlotte au fromage blanc et aux pêches

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : mardi 31 juillet 2007

Charlotte au fromage blanc et aux pêches

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- * 400 g de fromage blanc
- * 40 g de sucre en poudre
- * 15 à 20 boudoirs
- * 3 pêches
- * Pour le sirop :
- * ¼ de litre d'eau
- * ¼ de citron
- * 75 g de sucre en poudre

la recette :

- * Sucre le fromage blanc.
- * Préparer le sirop : faire bouillir l'eau avec le sucre.
- * Peler les pêches, les couper en deux, enlever le noyau : les citronner puis les pocher 10 min dans le sirop.
- * Les égoutter et les couper en petits dés .
- * Laisser le sirop refroidir .
- * Faire passer rapidement les boudoirs dans le sirop de cuisson des pêches
- * Monter la charlotte : boudoirs dans le fond du moule puis fromage blanc, fruits, fromage blanc, fruits... terminer par une couche de biscuits.
- * Réserver au frais et démouler.