



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Charlotte aux poires



13h	1h	0	12h	408
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la
charlotte**

30 **Biscuit(s) à la cuiller**
400 g **Fruit(s) en sirop**
300 ml **Crème liquide
(fleurette)**
75 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Egoutter les poires. Réserver le jus.
- 2 Couper les poires en petits dés.
- 3 Mettre la crème dans un saladier et la fouetter en chantilly.
- 4 Une chantilly se monte plus facilement si la crème est très froide. La mettre au réfrigérateur pendant 24 h ou au congélateur pendant une dizaine de minutes avant de réaliser la crème chantilly.
- 5 Ajouter le sucre et battre pendant encore quelques secondes.
- 6 L'ajout de sucre permet à la crème d'être plus ferme.
- 7 Mélanger les dés de poire avec la chantilly.

Étape 2

Finitions

- 1 Verser le jus des poires dans une assiette creuse.
- 2 Tremper rapidement les biscuits dans le jus des poires, tapisser le fond et les bords du moule à charlotte.
- 3 Garnir la moitié du moule de crème, puis ajouter une

couche de biscuits imbibés. Terminer par le reste de crème et une couche de biscuits.

- 4 Mettre une assiette sur le moule, réserver au frais pendant une nuit. La charlotte doit reposer pendant au moins 6 heures avant d'être démoulée.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la charlotte du réfrigérateur, la démouler sur une assiette et servir aussitôt.