



Charlotte poires et fromage blanc

Ingredients

35 biscuits cuillers
600g de poires
120g de sucre
70g d'eau
4.5feuilles de gélatine
600g de fromage blanc
du jus de poire

Étape de la recette

- Pour un moule à charlotte de 18cm-

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Eplucher les poires, enlever les pépins au centre et les couper en morceaux

Dans le bol mettre les morceaux de poires, le sucre et l'eau 6 minutes/90°C/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 1s/vitesse 2.5

Vider dans un salaiet et laisser refroidir

Verser le fromage blanc et mélanger

Tremper rapidement un à un les biscuits cuillers dans le jus de poire et en garnir le tour du moule

Verser la moitié de la préparation à la poire

Mettre une couche de biscuits préalablement tremper dans le jus de poires

Verser le reste de la préparation à la poires

Et finir par une couche de biscuits toujours préalablement tremper dans le jus de poires

Réserver une nuit au frais