

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 charlotte de 18cm-

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

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

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

Ajouter la glatine essore 1s/vitesse 2.5

Vider dans un salaier et laisser refroidir

Verser le fromage blanc et mlanger

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

Verser la moiti de la prparation la poire

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

Verser le reste de la prparation la poires

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

Rserver une nuit au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr