

Charlotte aux fruits légère



Calie Cuisine

Type : Dessert plaisir

Difficulté : Facile

Durée : 40 minutes + **Repos :** minimum 6h

Ingrédients : pour un moule

1 Boite de 36 Boudoirs
Plus ou moins 500 g de Fruits (au choix)
Un verre d'alcool (rhum ou kirsch mais facultatif)
env.30cl de lait
1 peu d'arôme vanille (selon vos goûts)
1 à 2 sachets de sucre vanillé
env.30g de maïzena
1 à 2 œufs
sucre (je n'en ai pas mis mais à vous de voir)

Crème Pâtissière :

Préparation :

- ✓ Faites chauffer les fruits en morceaux dans une casserole avec un peu d'eau pour faire un bon jus de cuisson !
- ✓ Pendant ce temps préparez la crème pâtissière en délayant le lait, l'arôme, le sucre, le(s) jaune(s) d'œuf(s) et la maïzena dans une petite casserole...Faites épaissir à feu doux et retirez ensuite du feu. Une fois tiède ajoutez le(s) blanc(s) d'œuf(s) battu(s) en neige.
- ✓ Egouttez les fruits en réservant le jus de cuisson dans une assiette creuse avec un peu d'alcool (facultatif).
- ✓ Prenez un moule à charlotte ou une casserole à bords hauts.
- ✓ Détrempez les boudoirs dans le jus de cuisson des fruits et tapissez-en les bords du moule.
- ✓ Couvrez le fond de fruits et montez la charlotte en alternant biscuits imbibés, crème pâtissière et fruits.
- ✓ Terminez par une couche de biscuits, couvrez et mettez au frais pendant au moins 6h afin que la charlotte soit bien fraîche et que les biscuits se soient bien imbibés.

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>