

proposé par: Franck à ven 28 mar 2008 17:44:05 CET



description

Un gateau léger pour une fin de repas agréable

ingrédients

1 grosse boîte de poires au sirop (environ 1 kg)

30 biscuits à la cuiller

40 cl de crème fraîche liquide

3 jaunes d'oeufs

50 grs de sucre

4 feuilles de gélatine

2 sachets de sucre vanillé

liqueur de poire (2 à 3 cuillers à soupe)

préparation

1 - mettre la crème liquide au frais

2 - battre 50 grs de sucre avec les 3 jaunes d'oeufs

3 - mettre le jus des poires dans une casserole, réserver 2 demies poires pour décorer, faire une purée avec le reste de poires...

4 - faites chauffer le jus des poires et verser doucement en fouettant sur les jaunes d'oeufs blanchis, ensuite remettre sur le feu et faire comme une crème anglaise.

5 - Incorporer les feuilles de gélatine après les avoir fait tremper 5 minutes dans l'eau froide et essorées. Incorporer la purée de poires et laisser refroidir.

6 - Battre la crème fraîche en chantilly ferme sucrée avec le sucre vanillé. Quand la crème anglaise avec la gélatine et la purée de poires commence légèrement à prendre, incorporer la chantilly délicatement.

7 - Monter la charlotte dans un moule à charlotte, en trempant légèrement les biscuits dans la liqueur coupé d'eau sucrée.

8 - Mettre au frais, l'idéal, préparer la veille pour le lendemain...

9 - Pour démouler, retourner la charlotte et décorer selon votre goût avec les poires réservées.

Et servez avec un excellent champagne

remarques

durée&nbsp;	1 heure 15 min	difficulté&nbsp;	moyen
nb de personnes&nbsp;	6 personnes	assaisonnement	
origine pays/région&nbsp;		coût&nbsp;	
végétarien&nbsp;	0	sans lactose	0
diététique	0	sans gluten	0
kilo-calories		kilo-joules	
lipides		unités de glucides	
protéines		glucides	