

Dessert

Recette à faire
grâce à votre
épicerie
de base

CHARLOTTE aux pêches



FACILE



6 PERS.



PRÉPARATION 20 MIN



RÉFRIGÉRATION 8 H



0,80 €/PERS.

Les ingrédients

*

24 BISCUITS À LA CUILÈRE

1 GRANDE BOÎTE DE PÊCHES AU SIROP

SOIT ENVIRON 480 g ÉGOUTTÉS

(SIROP LÉGER DE PRÉFÉRENCE CAR MOINS SUCRÉ)

8 PETITS-SUISSES NATURE

DÉCORATION

BILLES DE SUCRE, VERMICELLES EN CHOCOLAT,
FRUITS FRAIS...

La recette

*

- 1** Lavez le couvercle de la boîte de conserve à l'eau du robinet avant de l'ouvrir. Sortez les fruits et **conservez le jus** dans un récipient.
- 2** Coupez les pêches en fines lamelles ou en petits dés et **déposez**-les dans une assiette.
- 3** Préparez les petits-suisse : ouvrez-les et laissez-les s'égoutter dans une passoire avant de les déposer dans un grand bol. **Mélangez**-les pour avoir une texture lisse.
- 4** Procédez au montage de la charlotte :
 - **déposez** du jus de pêche dans une assiette creuse.
 - **Trempez** rapidement un par un les biscuits dans le jus de pêches et **disposez**-les au fond d'un moule à charlotte, contre les parois ;
 - **remplissez** le moule en alternant une couche de petit-suisse et une couche de pêches (pensez à laisser un peu de hauteur pour la dernière couche de biscuits). Terminez par une couche de biscuits imbibés de jus de pêches.
- 5** **Fermez** le moule avec son couvercle ou posez une assiette sur le moule et gardez au frais pendant 8 h. **Démoulez** la charlotte au moment de déguster et **ajoutez la décoration** (billes de sucre, vermicelles en chocolat, petites touches de chantilly, fruits frais comme des groseilles...).

Sinon, vous pouvez aussi...

Servir la charlotte avec un coulis d'abricot, de framboise ou une sauce chocolat. **Pour faire un coulis de fruits maison** : mixez des fruits frais ou surgelés avec 1 cuillère à soupe de sucre glace. À conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.

Réaliser la charlotte avec d'autres fruits : de l'ananas, des poires, des abricots, des cerises, des litchis, un cocktail de fruits...

Associer différents fruits dans la même recette et jouer avec leurs couleurs.

Utiliser des fruits frais et imbiber les biscuits avec un sirop léger que vous fabriquerez (faites chauffer 240 g de sucre + un sachet de sucre vanillé + 1 L d'eau, laissez frémir 15 min puis laissez refroidir).

Aromatiser le sirop avant le trempage des biscuits avec de la fleur d'oranger, du kirsch, du rhum vieux, etc. Vous pouvez aussi flamber l'alcool au préalable et laisser refroidir pour éliminer l'alcool contenu.



LE TRUC EN PLUS

Pour faire des charlottes individuelles, vous pouvez utiliser d'autres plats tels que des petites barquettes en aluminium pour congélation ou des ramequins.

INTÉRÊTS NUTRITIONNELS

Ce dessert comprend une part de **fruits** (cuits), un quart de part de **féculents** et une part de **produits laitiers**, recommandées pour une alimentation équilibrée.

