



Charlotte aux Framboises



Ingrédients :

Recette pour 8 personnes

- 30 boudoirs
- 2 pots de Gervita
- Un peu de sucre
- Sirop de grenadine
- Framboises (ou autres fruits : abricots, pêches au sirop, fraises...)

Préparation de la recette

Temps de repos : 4 heures au frais

- Dans un bol mélanger les Gervitas avec un peu de sucre.
- Diluer le sirop de grenadine dans de l'eau et imbiber légèrement les boudoirs (sans qu'ils soient pour autant détremés !).
- Disposer les boudoirs dans le fond du moule et chemiser en les bords.
- Recouvrir d'une couche de Gervita puis d'une couche de fruits et enfin d'une couche de boudoirs. Recommencer l'opération jusqu'en haut du moule en terminant par une couche de biscuits.
- Recouvrir le plat avec une assiette ou autre afin de pouvoir mettre du poids dessus (casserole d'eau, conserve...) et ainsi éviter que la charlotte ne se défasse lors du démoulage.
- Mettre la charlotte 4 heures au réfrigérateur pour qu'elle prenne.
- C'est prêt vous pouvez déguster !



Recette proposée par Meryl et réalisée par le groupe des 6ans le mardi 23 juillet 2013