



Carte postale de Loan

une charlotte

publié le 03/06/2020 - mis à jour le 09/06/2020

Descriptif :

Recette en supplément

Charlotte aux fruits

▶ 1 C à S de **mascarpone**

▶ 4 C à S de **crème épaisse**

Fouettez le tout avec **un sachet de sucre vanillé** : montez en chantilly.

▶ **500g de fruits en boîte** et le jus coupé en petits cubes

Mélangez les cubes avec la chantilly

[ou 1/2 vers de jus d'orange et un 1/2 citron, ou 1/2 vers d'eau si vous n'avez pas de jus d'orange]

Mouillez **les biscuits à la cuillère** et placez-les dans le moule à charlotte.

Mettez le mélange dans le moule.

Refermez le moule.

Laissez reposer et prendre au réfrigérateur.

Si vous la faites le matin, elle sera bonne à manger dès le soir ;

si vous la faites le soir, mangez-la le lendemain à midi.

Document joint

 [carte_postale_loan_k](#) (MP3 de 453.4 ko)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.