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 cuillière** 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.