

Charlotte aux poires



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
30 pièces	Biscuits cuillers pâtisseries aux oeufs 12,5 g DELOS	0017237
75 centilitres	Crème liquide	~
1	Feuille de génoise nature 0,8 cm EPISAVEURS	0053031
200 grammes	Mousse blanche décor en boîte 1 kg NESTLÉ DOCELLO	0065752
250 grammes	Poire Williams demi-fruit au sirop léger en boîte 5/1 ST MAMET	0043610
50 grammes	Sucre de canne en boîte 1 kg BLONVILLIERS	0220898
150 grammes	TopNap blond en pot 1 kg DAWN	0133861

Étapes de préparation

- 1 Egoutter les poires en préservant le jus.
- 2 Imbiber la face plate des biscuits avec le sirop des poires. Chemiser avec les biscuits les cercles à entremet. Détailler un cercle de génoise au diamètre de votre cercle à entremet. Imbiber avec le sirop des poires.
- 3 Détailler en cubes 0,200kg de poire et les disposer sur le disque de génoise.
- 4 Réaliser la crème en mélangeant la préparation pour mousse blanche avec les poires en cube. Couler dans le cercle à entremet, lisser le dessus à la spatule et laisser prendre au froid.
- 5 Sur une plaque à pâtisserie disposer 5 demi poires saupoudrer de sucre roux et caraméliser sous la salamandre ou au chalumeau pour leur donner une belle coloration. Terminer la décoration de la charlotte en nappant l'entremet avec le nappage blond et les demi-poires caramélisées. Décercler l'entremet et dresser

5 sur un plat de service.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Champagne brut rosé AOC en bouteille 75 cl CASTELNAU