

Charlotte aux poires

Ingrédients :

- 1 boîte de biscuits Brossard
- 1 grande boîte de poires au sirop
- 1 dl d'alcool de poire
- 250g de crème fraîche ou des Gerwitas
- 40g de sucre

Mélanger dans une assiette à soupe du jus de poires et l'alcool ; y tremper les biscuits rapidement et les disposer dans le moule.

Sucrez les Gerwitas et y ajouter les poires coupées en morceaux.

Mettre une couche de mélange puis une couche de biscuits et ainsi de suite en terminant par des biscuits. Fermer le Tupperware, chasser l'air pour tasser la charlotte en appuyant tout autour.

Mettre 24 h au frigo. Servir avec un coulis de fruits rouges ou du chocolat fondu.