

# Charlotte aux poires

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 30 boudoirs
- 1 grande boîte de poires au sirop ou des fruits de saison
- 6 petits-suisseux ou du fromage blanc
- 7 cl de lait
- 1 sachet de sucré vanillé
- 30 gr de sucre
- 100 gr de chocolat noir
- 2 cl de crème liquide

**Préparation de la recette :**

- Egouttez les poires et les couper en dés et gardez le sirop
  - Trempez chaque boudoir dans le sirop. Tapissez en les bords et le fond d'un moule à charlotte de 18 cm de diamètre
  - Mélangez les petits-suisseux, le lait, les sucres et les poires. Versez en la moitié dans le moule. Couvrez de boudoirs, puis reste du mélange. Terminez par des boudoirs. Couvrez et placez une nuit au réfrigérateur
  - Faites fondre le chocolat dans la crème. Remuez bien. Démoulez la charlotte. Nappez de coulis de chocolat.