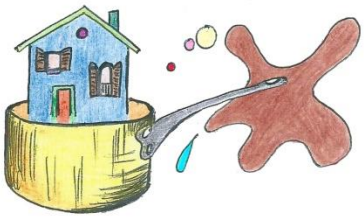
Cuisiner & Pâtisser à la Maison !

HISTOIRE DE CE LOGO
texte et coloriage réalisés par :
Ethan (9 ans)
dessin réalisé par :
Laurent (un jeune volatile)



S'occuper à la Maison en Cuisinant et Pâtissant. pour les Grands et les Petits.

www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html

SEPTEMBRE

fiche recette **016**

MODE D'EMPLOI FICHE :

Les ingrédients sont listés dans l'ordre d'utilisation.

cu à S = cuillère à Soupe
cu à C = cuillère à Café
poids net = produit épluché,...

respecter scrupuleusement l'ordre chronologique dans chaque énoncé.

Charlotte Figue & Pomme Royal Gala, coulis de Poire Williams au Miel d'Acacia.

Pour 1 personne

(tous les Produits sont préalablement lavés avant utilisation bien sûr)

Ingrédients

2 Figues
1/2 Pomme Royal Gala
2 cu à S de Miel d'Acacia
2 cu à S Eau
10 g crème liquide 35%

5 Biscuits cuillère
70 g jus d'Orange ou jus de Pomme

1/2 Poire Williams
2 cu à S de Miel d'Acacia

C'est parti !

1/ préparer l'appareil à Charlotte :
Éplucher et tailler en dés d'1cm x 1cm la Pomme
Tailler en dés d'1cm x 1cm les Figues
Cuire 10 à 15 min. ensemble dans une casserole filmée hermétiquement : Pomme + Figues + Miel + Eau.
Laisser refroidir et retirer le film seulement à froid.
Égoutter et bien conserver l'eau de cuisson,
mixer (on peut laisser des morceaux ou pas) et laisser refroidir.
Ajouter la crème fouettée à froid.

2/ monter la charlotte :
Couper les biscuits cuillère en 2 et garnir le ramequin DIAM 9cm (arrondi du biscuit vers l'extérieur, côtés en premier puis le fond du moule).
Imbiber les biscuits avec l'eau de cuisson mélangée au jus d'Orange.
Garnir avec l'appareil à Charlotte, lisser avec une spatule et placer au frais 24h.

3/ réaliser le coulis :
Éplucher et couper en Dés de 2cm la Poire.
Cuire 10 à 15 min. ensemble dans une casserole filmée hermétiquement : Poire + Miel.
Laisser refroidir et retirer le film seulement à froid.
Puis mixer finement. Conserver au frais.

4/ Dresser :
Démouler la Charlotte au centre de l'assiette,
Verser le coulis autour de la Charlotte.

Peut-être accompagné d'une Glace à la Vanille.