Charlotte aux poires et à la vanille

Des biscuits à la cuillère entourent une crème vanille aux morceaux de poires. Un dessert tendre et élégant.

8 personnes	30 min préparation	10 min cuisson	40 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 24 biscuits à la cuillère
- 4 poires au sirop égouttées
- 300 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre
- 4 g d'agar-agar
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 250 ml de crème liquide entière très froide
- 100 ml de sirop des poires

Préparation

1. Tremper les biscuits dans le sirop et chemiser un moule à charlotte.
2. Mettre le lait, les jaunes, le sucre, l'agar-agar et la vanille dans le bol.
3. Cuire la crème.
   8 min / 85°C / vitesse 3
4. Laisser refroidir à température ambiante. Couper les poires en dés.
5. Monter la crème froide dans le bol rincé et froid.
   1 min 30 sec / vitesse 3
6. Incorporer la chantilly et les poires à la crème, verser dans le moule et réfrigérer 6 heures.

Le conseil de Tiha
Égoutte les poires sur un papier absorbant, le sirop en excès ramollirait la crème.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.