

## La charlotte aux fruits



6 personnes



très facile



0,30 €/pers.

Préparation **15 min.**  
Au frais **1 heure min.**

## Ingrédients

**1 vingtaine de boudoirs****250 à 300 g de fruits:**

au sirop (pêches, abricots, ananas...),  
surgelés (framboises...),  
ou frais de saison (poires, fraises...)

**500 g de fromage blanc à 40 %****2 sachets de sucre vanillé**

Sucre ou sirop des fruits en conserve (en fonction des fruits choisis):  
2 à 4 cuillerées à soupe.

## LE PLUS NUTRITION

Cette charlotte est un dessert léger, frais qui apporte des protéines, du calcium, des fibres et des vitamines.

## Préparation

Couper les fruits en morceaux.  
Réserver en quelques uns pour la décoration



Vider le fromage blanc dans un récipient, le sucrer, mélanger.

Laver le pot de fromage blanc puis tapisser-en le fond et les côtés avec les boudoirs (côté sucré et bombé vers l'extérieur) trempés rapidement dans le sirop des fruits (s'il y en a).



Verser une couche de fruits puis une couche de fromage blanc dans le fond du pot, alterner les couches jusqu'à ce que le pot soit presque plein.

Recouvrir d'une couche de boudoirs, face sucrée à l'intérieur. Mettre une assiette ou un papier cellophane sur le dessus.



Mettre au réfrigérateur au moins 1h (plus si possible)



Servie sur un plat en retournant le pot (éventuellement percer le fond avec la lame d'un couteau pour faciliter le démoulage) et en décorant avec les fruits restants.

Recette tirée du livret des ateliers de Julie Fontaneau, en partenariat avec la Mutualité Française, le centre social Polygone et l'AFEV (Association de la fondation étudiante pour la ville)