



# Charlotte aux pêches

## Ingrédients

- 30 biscuits à la cuillère
- Le jus de 2 oranges sucrées
- 1/4 l d'eau sucrée avec 2 cuillères à soupe de sucre
- 3 grosses pêches fraîches ou au sirop
- 400 g de fromage blanc
- 100 g de sucre en poudre

## Matériel

- 1 moule à charlotte
- 1 cuillère en bois
- 1 assiette creuse
- 1 assiette plate du diamètre du moule à charlotte
- 1 presse-agrumes
- 1 saladier
- 1 couteau à découper
- 1 planche à découper
- 1 balance
- 1 verre mesureur

## Technique

- Mettre le jus des oranges, l'eau et son sucre dans l'assiette creuse. Bien remuer avec la cuillère en bois.
- Y tremper les biscuits et au fur et à mesure les disposer dans le moule, sur le fond et sur les côtés.
- Mélanger le fromage blanc avec le sucre dans le saladier.
- Tailler les pêches en cubes sur la planche et en déposer la moitié dans le fond du moule.

- Y ajouter la moitié du fromage blanc sucré, puis une couche de gâteaux puis le reste de fromage blanc.
- Finir par une couche de biscuits.
- Couvrir le moule avec l'assiette plate.
- Placer au frais 4 à 5 heures avant de démouler.

## Truc du chef

- Presque tous les fruits peuvent être utilisés pour confectionner une charlotte : fraises, poires, abricots. Les choisir bien mûrs car il n'y a pas de cuisson.

## Suggestions

- Un coulis de fruits peut accompagner la charlotte.
- On peut utiliser des morceaux de pêches pour le décor.

