

## Charlotte aux poires

Pour 6 ou 8 pers



### Ingrédients :

1/2 litre de lait  
5 oeufs  
100 g de sucre  
De la vanille  
5 à 6 feuilles de gélatine  
3 dl de crème liquide –  
1 boîte de biscuits aux cuillères  
500g de poires Williams au sirop

Battre jaunes d'œufs et sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Porter le lait à ébullition puis ajouter la vanille.

Délayer avec le lait le mélange blanchisse, et cuire à feu doux en remuant, la crème épaissit légèrement.

Ajouter la gélatine, Laisser refroidir et tenir au froid 20 min en remuant de temps en temps.

Chemiser le fond d'un moule à charlotte d'un papier sulfurisé, Tremper rapidement les biscuits côté plat dans le sirop des fruits parfumé ou non avec un alcool, tapisser les parois et le fond du moule.

Réserver 2 demi-poires, couper le reste en dé.

Fouetter la crème fraîche en chantilly, l'ajouter à la crème anglaise refroidie et les dés de poires

Verser la préparation sur les biscuits, Couvrir mettre au froid 24 heures.

Démouler et Décorer de lamelles de poires.