

Charlotte Glacée Minute



J'ai utilisé le plat à charlotte de tupperware. Bien utile.

C'est tout simple. Imbiber les biscuits (de Reims, les roses) dans un liquide (lait+rhum)

Tapisser le moule

Mettre [le Sorbet Express](#) (fait avec 0.5L de la crème fraîche entière et 700g framboises)

Finir par des biscuits. Mettre 30mn au congélateur.

