



CHARLOTTE AUX POIRES ET AMARETTI

Pour 6 pers. Difficulté ★★ 🍴 40 min 🕒 15 min ⌚ 1 h + 4 h € Eco

25 cl de lait entier • 2 poires • 3 jaunes d'œuf • 70 g de sucre en poudre • 100 g de chocolat blanc • 3 feuilles de gélatine • 10 cl de crème liquide entière • 25 g de beurre • 25 biscuits amaretti • 2 cuil. à soupe d'amandes effilées torréfiées • 1 cuil. à café de billes de sucre • 1 cuil. à soupe de sucre glace **Pour le sirop** : 3 cuil. à soupe d'amaretto • 10 g de sucre

Dans un bol d'eau froide, faites ramollir les feuilles de gélatine. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre. Portez le lait à frémissement, et versez sur les jaunes en continuant de mélanger. Reversez le tout dans la casserole et faites épaisir à feu doux en mélangeant.

Hors du feu, ajoutez le chocolat blanc concassé et la gélatine égouttée. Mélangez bien. Versez dans

un plat, filmez au contact et réfrigérez 1 h environ. **Montez la crème** en chantilly et mélangez délicatement avec la préparation précédente.

Pelez les poires, coupez-les en lamelles (réservez-en quelques-unes pour le décor) et faites-les dorer à la poêle dans le beurre chaud et le reste de sucre.

Recouvrez un moule en forme de dôme (Ø 14 cm) de film alimentaire et versez la moitié de la préparation au chocolat blanc. Ajoutez les poires puis le reste de la préparation. Réservez au réfrigérateur 4 h.

Préparez le sirop : dans une casserole, portez 15 cl d'eau à ébullition et ajoutez le sucre. Quand il est dissout, retirez la casserole du feu et laissez refroidir. Ajoutez l'amaretto.

Démoulez la charlotte sur une assiette. Imbibez les amaretti dans le sirop et disposez-les sur le dôme. Décorez avec les amandes, les lamelles de poires réservées et quelques billes de sucre. Saupoudrez de sucre glace et servez aussitôt.