

Charlotte aux mûres



Ingrédients nécessaires

orange : 3
biscuit cuillère : 22
préparation pour flan à la vanille : 1 sachet(s)
lait : 50cl
mûres : 400g

Préambule

C'est l'été. Il fait beau et chaud dehors. Les fruits sont à points et particulièrement les mûres ! Pourquoi ne pas en faire une délicieuse charlotte ? Lapinou va t'expliquer comment t'y prendre pour qu'elle soit une franche réussite.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Verse le lait dans une casserole et mets-le à chauffer à feu vif. Le but est de le faire bouillir.



Etape 2

Presse tes oranges pour obtenir leur jus et verse-le dans une assiette creuse.



Etape 3

Sors tes biscuits cuillère de leur paquet et trempe-les dans le jus d'orange en les retournant pour que chaque face soit imbibée puis dispose-les dans un moule à charlotte comme sur la photo.



Etape 4

Surveille à nouveau ton lait. Dès qu'il bout, retire-le du feu et verse dedans le sachet de préparation pour flan à la vanille. Remue bien le tout.



Etape 5

Rince tes mûres et verse-les dans le moule à charlotte, sur les biscuits.



Etape 6

Rajoute le flan que tu as préparé auparavant.



Etape 7

Remets une couche de biscuits par dessus ta charlotte et ferme le récipient. Mets ta charlotte au frigo pour 3 heures au moins.



Etape 8

Démoule ta charlotte sur un beau plat. Bonne dégustation !

