



Ma "bûche" charlotte aux poires

Ingrédients :

- **30 boudoirs ou biscuits à la cuillère (ici ce sont des boudoirs)**
- **50 cl de crème fraîche épaisse à 30 %**
- **50 g de sucre**
- **15 g de sucre vanillé**
- **2 sachets de cremfix (cela se trouve dans le rayon des levures et sucre vanillé)**
- **1 grosse boîte de poires au sirop**
- **des pépites de chocolat pour la déco**

Préparation :

Imbiber les boudoirs et les répartir dans un moule à cake ou mieux encore dans un moule à charlotte. Faire tout le tour plus le fond.

Battre la crème fraîche (que vous aurez laissé 15 mn au congélateur au préalable) avec le sucre vanillé jusqu'à ce que la crème devienne épaisse et un peu ferme. Ajouter alors le sucre et les sachets de cremfix et continuer de battre jusqu'à la consistance voulue de la chantilly.

Alterner couches de chantilly, de poires coupées en lamelles fines et de boudoirs imbibés.

Finir par une couche de biscuits et mettre la charlotte au frigo .

Laisser ainsi plusieurs heures. J'ai pour ma part laissé ma charlotte 3 heures dans le frigo avant de la démouler.

Démouler avant de servir et décorer avec des morceaux de poires, de la chantilly et des pépites de chocolat.

Bon appétit !