

Charlotte aux Litchis et Biscuits Roses de Reims

Préparation : 40 min

Réfrigération : 4 h

Personnes : 6

Ingrédients :

- 1 paquet de biscuits roses
- 1 boîte de litchis au sirop
- 5 cl de Soho ou de Kirch
- 2 feuilles de gélatine
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 100g de sucre cristallisé

Préparation :

Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir.

Mettre un saladier et la crème fraîche au frigo.

Faire réduire le sirop des litchis à feu doux avec le Soho ou le Kirch.

Mixer les litchis mais réservez en quelques un pour la décoration.

Imbiber avec le sirop les biscuits et chemiser un moule à charlottes, faite fondre la gélatine dans le reste du sirop tiède puis l'ajouter aux litchis mixés.

Faire une chantilly dans le saladier bien frais, une fois la crème montée y ajouter le sucre et les fruits.

Versez la préparation dans le moule, puis recouvrez de biscuits pour fermer la charlotte.

Laisser refroidir au moins 4 heures au réfrigérateur.

Suggestion :

Vous pouvez ajouter une à deux gouttes colorant alimentaire rouge à la préparation afin de lui donner une couleur plus rosé.