

Charlotte etoile

dessert a faire realiser par vos enfants pour la Fete des Meres.

Preparation: 30mn.

Ustensile: 1 moule en forme d'etoile ou de coeur.

Repos: 2h.

Ingredients pour 6 personnes:

Environ: 50 boudoirs ou 40 biscuits a la cuiller

1 litre de glace a l'abricot

250gr de fraises

quelques feuilles de menthe fraiche

1 flacon de petites pastilles de couleurs en sucre

150gr de pate d'amande de couleur

1 barquette de framboises

1 crayon tube a patisserie.

Preparation:

1/ Garnissez le moule d'une feuille de film alimentaire en la faisant deborder. Mettez un peu de glace au centre du moule.

2/ Coupez les boudoirs en deux: chemisez-en le moule en ayant soin de mettre les boudoirs debout, cote "sucre" contre les parois. Faites tenir les boudoirs avec la glace disposee en nappage sur tout le fond. Lissez.

3/ Lavez et equeutez les fraises. Coupez-les en rondelles de 1cm et disposez-les sur la glace a l'abricot. Terminez par une couche de glace.

Mettez au congelateur pendant au moins deux heures.

4/ Pendant ce temps, etalez la pate d'amande a l'aide d'un rouleau a patisserie et decoupez des petites etiquettes pour ecrire "Bone Fete Maman" avec un crayon tube a patisserie. Reservez.

5/ Au moment de servir, sortez la charlotte du congelateur. Demoulez-la en tirant sur le film alimentaire et deposez-la sur un plat de service.

Recouvrez la surface de pastilles de couleur. Decorez les contours de l'etoile avec les framboises, disposez les feuilles de menthe et les inscriptions. Servez aussitot.

L & L GUERRAZ

lien permanent vers la recette : [Charlotte etoile](#)