



Mini charlotte à la poire chocolat sur un lit de Roquefort

INGREDIENTS

Boudoirs

Chocolat

Poires au sirop

Sauce au Roquefort

Etapes de fabrication :

Prendre les boudoirs et les partager en deux de façon à les disposer correctement dans le moule. Tremper les boudoirs dans le sirop, y ajouter sur le fond la sauce au Roquefort.

Parsemez des poires coupées finement en lamelles ainsi que le chocolat fondu. Rajouter sur le dessus un boudoir ainsi qu'une lamelle de poire.

A déguster sans modération et frais.

La fraîcheur relèvera tous les goûts. Pour le plaisir des yeux, vous pouvez ajouter une écorce d'orange et là....tout y est.

Un dessert qui enchantera petits et grands...alors tous à vos charlottes !!!!