



Ingrédients (6 personnes)

- 1 moule à charlotte si possible ou 1 moule avec des parois hautes et fond plat
- 48 biscuits à la cuillère
- 1 boîte de pêches au sirop léger
- 1 boîte d'abricots au sirop léger
- 8 petits suisses nature ou 5 pots de fromage blanc (le petit suisse est plus compact et mieux adapté)
- 1 sachet de sucre vanillé
- Décoration selon vos goûts

Préparation : à préparer plusieurs heures à l'avance

- Laver les couvercles des boîtes de conserve à l'eau courante.
- Ouvrir les boîtes de pêches et abricots ; sortir les fruits et conserver les deux sirops dans un seul récipient (ex : un pichet à eau)
- Couper les pêches et les abricots en fines lamelles ou en petits cubes et les déposer dans une assiette.
- Préparer les petits suisses : les ouvrir – les laisser s'égoutter au dessus d'une assiette – retirer le papier et les déposer dans un grand bol ; ajouter le sachet de sucre vanillé et mélanger. Si vous utilisez du fromage blanc, il suffit d'ouvrir les pots, de les vider dans un petit saladier et de mélanger avec le sucre vanillé.

Montage de la charlotte :

- Déposer du sirop de pêche/abricot dans une assiette creuse. Tremper rapidement un par un les biscuits dans le sirop et les disposer au fond du moule et contre les parois. Si le biscuit est trop long, il faut le couper avant le trempage.
- Remplir le moule en alternant une couche de petit suisse (ou fromage blanc) et une couche de pêche/abricot (penser à laisser un peu de hauteur pour la dernière couche de biscuits). Terminer par une couche de biscuits détrempés.
- Poser une assiette sur le moule et garder au frais pendant 8 heures. Démouler au moment de manger et rajouter la décoration (ex : vermicelle en chocolat, petites touches de chantilly, fruits frais, quelques tranches de pêche/abricot, feuille de menthe....).

Variante :

Vous pouvez changer les fruits : utiliser d'autres fruits au sirop « léger » ou utiliser des fruits frais et tremper les biscuits dans un jus d'orange « pur jus » ou « sans sucre ajouté » (par exemple)