

*Charlotte aux Pommes du Limousin AOP**

(6/8 personnes)

Préparation : 20mn

Cuisson : 10mn

Repos : 4h au minimum



- 7 Pommes du Limousin AOP,
- 20 biscuits à la cuillère environ,
- 10cl d'apéritif fruité type ratafia de pommes DENOIX,
- 80gr de beurre,
- 4 feuilles de gélatine alimentaire,
- Chocolat à croquer.
- Accompagnement :
- ½ litre de crème anglaise ou ½ tablette de chocolat fondu allongée avec du sirop de sucre.

Peler les Pommes du Limousin AOP, les épépiner et les partager en 2 puis les émincer en grosses tranches. Tiédir le ratafia dans une casserole en inox avec un peu d'eau sucrée pour en humecter rapidement les biscuits et en tapiser l'intérieur d'un moule à charlotte à revêtement antiadhésif. Chauffer le beurre dans une grande poêle antiadhésive pour étuver les pommes à feu doux, les couvrir et les laisser mijoter quelques minutes. Chauffer le sirop de trempage des biscuits restant et y faire fondre la gelée, mélanger avec les pommes cuites et garnir le moule tapissé de biscuits de cette préparation, tasser légèrement, réserver au frais 4 heures au minimum.

Démouler sur un plat, garnir le centre de copeaux de chocolat taillés à l'aide d'un épluche légumes, servir accompagné d'une crème anglaise ou d'une sauce au chocolat.

Charlou Reynal
Cuisinier en Limousin

Le conseil de Charlou : à déguster accompagné d'un verre de Ratafia de Pommes DENOIX.

*Appellation d'Origine Protégée



Association Pommes du Limousin
Bois Redon – 19230 POMPADOUR
Tel : 05.55.73.31.51 – Mail : info@pomme-limousin.org
Site : www.pomme-limousin.org