

# Nos recettes

Petites charlottes mousseuses  
MARACUDJA/COCO

# M'amour

Les confitures de chez nous!



Ingrédients (6 personnes) :

- \* 20cl de lait de coco
- \* 30g de sucre de canne
- \* 2 feuilles de gélatine
- \* 2 oeufs
- \* 100 g de gelée extra de MARACUDJA M'amour
- \* 12 biscuits à la cuillère

Laissez ramollir la gélatine 10 minutes dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, faites tiédir le lait de coco et le sucre de canne sur feu doux. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée entre vos mains.

Remuez jusqu'à refroidissement. Battez 2 blancs en neige. Incorporez délicatement les blancs au mélange à base de lait de coco.

Faites fondre la gelée de maracudja dans 40 cl d'eau sur feu doux. Trempez les biscuits à la cuillère dans ce sirop et tapissez en le fond de 6 verres ou de petits bols. Recouvrez de mousse coco. Laissez refroidir le sirop et arrosez chaque charlotte de 3 cuillerées à soupe de sirop. Laissez reposer au frais au moins 4 heures.