

Charlotte aux pommes, poires, coings et pain d'épices

Ingrédients pour 6 personnes:

500 g de pain d'épice coupé en tranches de 1 cm d'épaisseur, 2 pommes, 2 poires, 2 coings

5 cl d'alcool de poire, 50g de sucre, 100 gr de beurre

PM sucre et beurre

6 petits moules Inox de 7 cm de diamètre (cercle à bavarois)

Beurrer et sucrer les moules Inox

Beurrer les tranches de pain d'épices et découper 12 ronds de la taille des cercles.

Éplucher et couper en quartiers les pommes, les poires et les coings.

Les cuire séparément dans un peu d'eau, de beurre et de sucre.

Laisser cuire et caraméliser jusqu'à l'obtention d'une belle couleur rousse

Déposer un rond de pain d'épices dans chaque moule et répartir les fruits dessus en tassant bien.

Poser au-dessus un deuxième rond de pain d'épices.

Cuire au four thermostat 7 (200°) environ 10 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Servir les charlottes tièdes accompagnées d'une sauce caramel et d'une boule de glace vanille.