

Charlotte à l'ananas

Préparation : 10 minutes

Ingrédients

500g de fromage blanc battu de la « Ferme de la Petite Prairie »

300g de biscuits à la cuillère

1 grande boîte d'ananas

sucre

rhum ou kirsch



Coupez les ananas dans la boîte, puis les faire égoutter tout en conservant le sirop. Rajoutez dans celui-ci, si vous le souhaitez, un peu de rhum (ou du kirsch) et du sucre.

Faites tremper les biscuits dans ce sirop et tapissez un moule à charlotte.

Sucrez le fromage blanc à votre goût et mettez la moitié dans le moule, puis parsemez de bouts d'ananas.

Couvrez avec une couche de biscuits imbibés, puis rajoutez le reste de fromage blanc et d'ananas (vous pouvez en réserver pour le décor).

Terminez par une couche de biscuits, fermez et mettez au frais pendant au moins 2 heures.

Démoulez, décorez et dégustez !