

Charlotte martiniquaise

Ingrédients : 8 personnes

- biscuits boudoirs
- 1 boîte de rondelles d'ananas ou ananas frais, c'est mieux !
- 50 cl de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- 100 g de noix de coco râpée
- 3 feuilles de gélatine
- 3 c à soupe de rhum



Préparation :

Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.

Travailler les jaunes avec le sucre et incorporer la farine.

Faire chauffer le lait, le verser bouillant sur le mélange œufs sucre farine, en fouettant sans arrêt.

Remettre dans la casserole ; porter à ébullition en tournant au fouet.

Hors du feu, incorporer la gélatine., ainsi que le rhum.

Egoutter l'ananas, garder le jus ou couper en rondelles si c'est un ananas frais.

Tremper chaque boudoir dans le jus d'ananas et tapisser le tour du moule.

Garnir le fond du moule avec les tranches d'ananas entières.

Couper le reste d'ananas en petits dés et incorporer les à la crème avec la noix de coco.

Verser la crème dans le moule, terminer par une rangée de boudoirs.

Mettre au frais plusieurs heures avant de démouler.