



UNE RECETTE ORIGINALE PAR :  
RESTAURANT L'ATELIER - MAÎTRE RESTAURATEUR  
31, AVENUE DES VOSGES - 67000 STRASBOURG  
WWW.LATELIER-RESTAURANT-STRASBOURG.FR



Batte la crème anglaise

Chemiser le moule



## INGRÉDIENTS : pour 8/10 personnes

25 cl de lait

3 jaunes d'œufs

30 g d'agar agar

25 cl de crème fraîche

24 biscuits cuillère

50 g de « Sucre de Noël »  
Les Jardins de Gaïa

© Terra Madre 2016.

## CHARLOTTE AU SUCRE DE NOËL INSTANT GOURMAND...

- Monter la crème en chantilly, la réserver au frais
- Pour la crème anglaise : blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre de Noël, verser le lait bouillant, mélanger, ajouter l'agar agar, réserver au frais
- Pendant ce temps, tremper les biscuits aller/retour dans un sirop ou un jus de fruits puis chemiser le moule
- Mélanger la crème fouettée et la crème anglaise refroidies, verser dans le moule
- Garder 24 heures au frais avant de servir

Autres suggestions d'utilisation pour le sucre de Noël : crumble, pain perdu, fruits pochés ou tout simplement pour sucrer une boisson ou un yaourt !

