

**PAIN D'ÉPICES MULOT & PETITJEAN**

*fabricant de pain d'épices depuis 1796*

**RECETTE GOURMANDE**

**CHARLOTTE VANILLE  
AU PAIN D'ÉPICES**



# CHARLOTTE VANILLE AU PAIN D'ÉPICES

Pour 8 personnes

*(Temps de préparation 20 minutes, repos 4h)*

- 250g de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 30g de farine
- 1 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine
- 250g crème liquide
- 25g de sucre
- 1 sac de 25 Glacés minces dorés
- 200 g de pavé nature

Trempez la gélatine dans un récipient d'eau froide.

Cassez les jaunes d'œufs et battez-les avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec une gousse de vanille coupée en deux, puis ajoutez-le au mélange d'œufs et de sucre.

Versez le mélange dans une casserole à feu doux, et continuez de battre énergiquement.

Laissez une minute à ébullition, puis retirez la casserole du feu et ajoutez la gélatine. Réservez au frais.

Faites monter la crème fouettée avec 25 g sucre.

Incorporez la crème fouettée à la précédente préparation et mélangez délicatement.

Tapissez votre moule avec les glacés minces dorés. Pour le fond, utilisez le pavé nature coupé en tranches.

Garnissez le moule avec la crème vanille.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant 4h avant de démouler.

*Astuces : Pour conserver le croustillant du pain d'épices, ne préparez pas ce dessert trop en avance.*

*Astuce N°2 : Veillez à ne pas prendre de la crème fleurette 0%.*

*Celle-ci ne montera jamais !*

