

Charlotte à l'ananas à l'ancienne



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Une charlotte comme on les aime, composée de morceaux d'ananas, de raisins et de crème anglaise... Celle-ci est réalisée à l'autocuiseur.

Ingrédients

- 30 biscuits à la cuillère
- 560 g d'ananas au naturel en morceaux
- 150 g de raisins secs blonds
- 35 cl de crème anglaise prête à l'emploi
- 10 cl de rhum blanc
- beurre pour le moule

Préparation

- 1 Égouttez l'ananas en conservant le sirop.
- 2 Mélangez le sirop avec le rhum et 10 cl d'eau.
- 3 Beurrez un moule à charlotte.
- 4 Trempez les biscuits dans le liquide et tapissez-en le fond et les bords du moule.
- 5 Placez des morceaux d'ananas au fond ainsi qu'une légère couche de raisins blonds. Versez un peu de crème anglaise à hauteur de la garniture puis disposez par-dessus une couche de biscuits imbibés.
- 6 Remplissez le moule en alternant couches de biscuits et couches de garniture en finissant par des biscuits.
- 7 Couvrez le moule d'aluminium.
- 8 Placez-le dans le panier à vapeur de l'autocuiseur avec 70 cl d'eau dans l'autocuiseur. Fermez l'autocuiseur et faites cuire 20 minutes.
- 9 Hors du feu, faites tomber la pression et sortez le moule.
- 10 Laissez refroidir totalement avant de démouler la charlotte. Réservez-la au frais jusqu'au moment de servir.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

