 **Charlotte poires-fruits rouges**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 20 biscuits à la cuillère  
- 4 poires (William)   
- 100 g de myrtilles (surgelées)  
- 25 cl de** [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)  **- 10 g de gélatine en feuilles (5 feuilles)  
- 750 g de fromage blanc lisse  
- 250 g de crème liquide  
- 75 g de sucre semoule  
- 3 càs d'alcool de poire  
- 1 poire et quelques framboises et myrtilles pour le décor**

**1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre**

J'ai utilisé mon [**coulis de framboises maison**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
Peler les 4 poires et les couper en dés. Presser les citrons  
Porter à ébullition dans une casserole 250 ml d'eau, le jus des citrons et le sucre semoule.  
Déposer les dés de poire dans le sirop et laisser cuire à frémissement pendant 5 minutes.  
Égoutter au-dessus d'un saladier.   
Ajouter l'alcool au sirop et laisser refroidir.Couper la base d'une quinzaine de biscuits pour qu'ils soient stables.  
Déposer le cercle sur le plat de service. Tremper les biscuits un par un dans le sirop et les dresser dans le cercle, partie bombée vers l'extérieur.  
Recouvrir le fond de la charlotte avec les biscuits restants et combler les espaces avec les chutes de biscuits. Asperger de quelques gouttes de sirop.  
Faire chauffer 3 cuillerées de coulis de framboises et y dissoudre  les feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau fraîche et bien essorées.   
Rajouter le reste de coulis et bien mélanger.  
Mettre le fromage blanc dans un saladier.   
Ajouter le coulis de framboise et les dés de poires.   
Bien mélanger.Réserver au frais, le temps que la préparation commence à raffermir (¾ d'heure pour moi).  
Fouetter la crème bien froide, jusqu'à ce qu'elle prenne la consistance d'une mousse à raser et l'incorporer délicatement mais soigneusement au fromage blanc.  
Remplir le moule à moitié avec cette mousse.  
Éparpiller les myrtilles.  
Couvrir de mousse jusqu'en haut des biscuits.  
Couvrir le gâteau et le laisser au frais pendant 5 heures au minimum.  
Lorsque la crème est prise, décorer à votre envie de lamelles de poires, de framboises, de quelques myrtilles...  
Au moment du service, retirer le cercle.