



Gâteau Charlot

Şarlot Pasta



12 mini-rouleaux prêts
2,5 tasses de lait
2 cuillères à soupe de fécule de blé
1 cuillère à soupe de farine
1 paquet de vanille
1 sachet de poudre de crème
1 tasse d'eau
2 bananes

- # Préparez la crème en premier ; Mettez dans une casserole, du lait froid, du fécule de blé et de la farine. Mélangez puis placez au feu.
- # Faites cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement jusqu'à obtenir une crème. Rajoutez de la farine juste avant de retirer du feu.
- # Mélangez la crème de temps en temps pour faire refroidir. Couvrez pendant ce temps un grand bol creux avec du film stretch.
- # Tranchez les mini-rouleaux à la largeur de 1 cm. Placez ces tranches dans le bol en commençant par le fond. Mélangez dans un autre bol, de la crème chantille et de l'eau puis mélangez jusqu'à obtenir de la mousse. Rajoutez dans la crème refroidie puis mélangez avec une cuillère.
- # Rajoutez des tranches fines de bananes puis mélangez pour étaler dans le mélange de façon homogène.
- # Versez la crème aux bananes dans le bol puis corrigez avec une cuillère mouillée. Rassemblez le papier du haut pour fermer le gâteau.
- # Placez le gâteau au réfrigérateur puis laissez reposer pendant une nuit.
- # Le lendemain, ouvrez le papier stretch, placez une assiette plate puis retournez le gâteau à l'envers.

N-B; Vous pouvez utiliser un gâteau fait maison dans la préparation de la recette.