



Glosek Gourmet *Une histoire gourmande...*

Charlotte de Gascogne

Description :

Biscuit à charlotte poché dans un sirop d'Armagnac et fourrée aux pruneaux / Armagnac

Composition :

préparation pruneau : pruneaux (70%), sucre, armagnac (5%), pectine, acide citrique. Sirop (25%): sucre, eau, glucose, armagnac (14 % du sirop), extrait de café. Biscuit: sucre, oeufs frais (33%), farine de froment, stabilisant: glycérol, arôme, sirop de sucre inverti, sel, conservateur: propionate de calcium, acidifiant: tartrate de potassium

Suggestions d'utilisation :

Se déguste :

- en dessert

frais, avec une glace café et nappage crème anglaise, ou glace chocolat et caramel au beurre salé.

Idee de presentation :

