

😊 *Charlotte aux Kiwis* 😊

Ingrédients :

- 1 Lit chaud
- 2 corps différents (préalablement lavé)
- 500 grammes de caresses (ou plus)
- 50 grammes de baisers (ou plus)
- 1 banane pas trop mûre
- 2 kiwis
- 2 pamplemousses (grosseurs à volonté)
- 1 Four préchauffé à feu doux

Temps :

15 minutes minimum selon la préparation.

Préparation :

Introduire les deux corps dans un lit préalablement chauffé avec 50 g ou plu plus de baisers.

Enduire la surface des deux corps avec 500 g de caresses (en ajouter si pas assez sucré).

Couvrir ces mêmes corps , en particulier la banane jusqu'à saturation.

Attention : Ne pas faire de blancs en neige.

Agiter avec ménagement les deux pamplemousses, les faire dorer très légèrement sans les faire rougir.

Mettre la banane préalablement chauffée du bout des doigts dans le four à température ambiante (37°).

Essentiel : Laisser surtout les 2 kiwis non pelés à l'extérieur.

Manœuvrer la banane très délicatement en va et vient. La sortir de temps à autre et la retourner afin de contrôler la cuisson : ceci pour qu'elle ne perde pas son jus.

La vitesse varie selon la marque du four.

Extraire le jus de la banane qui, lui , doit rester dans le four. Retirer celle-ci avec légèreté.

Pour achever le gâteau, laisser macérer dans les mains ou essuyer le surplus avec la langue, ceci étant laissé au choix de la cuisinière.

Laisser refroidir : démouler 9 mois après.

Recommandation particulière :

Ne pas omettre de répéter fréquemment la recette afin d'en savourer chaque fois d'avantage le goût.