

ATELIER PARENTS/ENFANTS

« CUISINIERS & PATISSIERS EN HERBE »

n°4

Atelier Parents/enfants

La charlotte aux fraises



La Charlotte, le dessert anglais adoré des Français. C'est l'un des desserts les plus appréciés des français et pourtant : ce délicieux gâteau fait à partir de boudoirs et de génoise est en fait d'origine anglaise.

La Charlotte, une origine britannique

Inventée au début du XIXème siècle, la Charlotte est un hommage à l'épouse du George III, la princesse Charlotte, grand-mère de la Reine Victoria. Réalisée à partir de pain de mie beurré ou de brioche dans un moule aux bords évasés, la charlotte était au départ remplie de compote de fruits (à la pomme, la poire ou à la prune). Petite particularité : elle était cuite pendant un certain temps et dégustée chaude. Un vrai dessert gourmand à s'offrir à l'heure du thé...

La Charlotte version française

La version de la charlotte que nous connaissons tous actuellement a en fait été inventée en 1800 par un pâtissier Français, prénommé Antonin Carême. Ce dernier, alors en service dans les cuisines du souverain anglais, a décidé de modifier légèrement la recette en remplaçant la brioche par des biscuits à la cuillère, et en ajoutant de la crème bavaroise.

Source : Marie Claire

Samedi 7 septembre 2019

De 9 h 45 à 12 h 30

Recette : Charlotte aux poires
Avec la participation d'un professionnel en pâtisserie

10 Place Troisdorf
Quartier des Champs Elysées - Evry-Courcouronnes

ADHESION : 20 € adhésion annuelle par famille

TARIF PAR ATELIER : 4 € un parent + un enfant

- Pas d'inscription par téléphone,
- En cas d'indisponibilité, merci de nous prévenir
- Nombre de places limité

Avec le soutien

