

Renversé aux pommes

Petit Flexipan Plat®



Ingrédients :

- 3 pommes
- 50 g à 60 g de sucre pour caramel
- 75 g de farine
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre ou 40 g de fructose
- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure

Préchauffer le four à 180°C. Peler les pommes, évider et couper en quartiers.

Réaliser un caramel à sec avec environ 50 à 60 g de sucre.

Verser dans le fond du petit Flexipan Plat®.

Poser les quartiers de pommes en ligne et en quinconce.

Enfourner 10 min.

Pendant ce temps, préparer la pâte de type 4/4.

Mélanger les poudres (farine, sucre ou fructose, levure) et incorporer le beurre fondu et l'œuf battu.

Répartir sur les pommes fondantes.

Enfourner à nouveau 15 min à 170°C.

Voilà un dessert rapide que l'on peut accommoder bien sûr avec d'autres fruits.

Autour de ma table©

by Cachou66

www.autourdematable.com