FONDANT AUX POMMES

Ingrédients

5 pommes
4 oeufs
140 g de beurre salé
200 g de mascarpone
50 g de crème
200 g de sucre
140 g de farine
1 sachet de levure
1 pincée de sel

Préparation:

1. Commencer par préchauffer le four à 165°C.
2. Puis, dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel. Mettre de côté.
3. Battre les œufs avec le sucre et ajouter le mascarpone et la crème, bien mélanger.
4. Y incorporer les ingrédients secs.
5. Après, ajouter le beurre fondu. Réserver.
6. Par la suite, peler et découper les pommes en petite lamelles.
7. Ensuite, verser la pâte dans un moule à gâteau et déposer les lamelles de pommes sur la pâte.
8. Enfourner pendant 30 min.
9. Augmenter la température de four à 180°C pendant une demi-heure.
10. Le fondant aux pommes est maintenant prêt à être déguster.