

Fondants aux pommes caramélisées

et crème anglaise



Préparation: 20 mn.

Cuisson: 45 mn + 10 mn.

Ingrédients pour 4 fondants:

- 4 belles pommes à cuire (reine des reinettes par exemple)
- 100 g de sucre semoule pour le caramel

Ingrédients pour 1 litre de crème anglaise:

- 1 litre de lait entier
- 4 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à café de maïzena
- 100 g de sucre

Recette:

1. Quelques heures à l'avance ou la veille, préparer la crème anglaise en battant les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena diluée dans un peu de lait. Pendant ce temps faire bouillir le lait dans une casserole antiadhésive avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Verser doucement le lait chaud sur l'appareil œufs-sucre en battant bien. Remettre le tout dans la casserole et faire cuire à feu doux pendant 10 mn en mélangeant bien et en veillant à ce que cela ne fasse pas de bouillons. La crème est prête lorsqu'elle "nappe" la cuillère. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.
2. Préparer le caramel à sec avec 100 g de sucre dans une petite casserole antiadhésive: sur feu doux en remuant la casserole de temps en temps. Quand le caramel est bien doré éteindre le feu et laisser un peu refroidir avant de répartir le caramel dans 4 moules à grands muffins (j'ai utilisé un moule silicone à 6 cavités).
3. Peler les pommes et les détailler en tranches très fines avec l'économe. Remplir les moules de ces tranches en tassant bien. Préchauffer le four à 180°C (Th 6) et cuire pendant 45 mn.
4. Servir le fondant de pommes tiède dans une assiette avec de la crème anglaise bien fraîche. Décorer éventuellement d'un petit nœud de gousse de vanille. Un régal !