

Sapin aux pommes sans œuf

Ingrédients :

Pour la purée de pommes

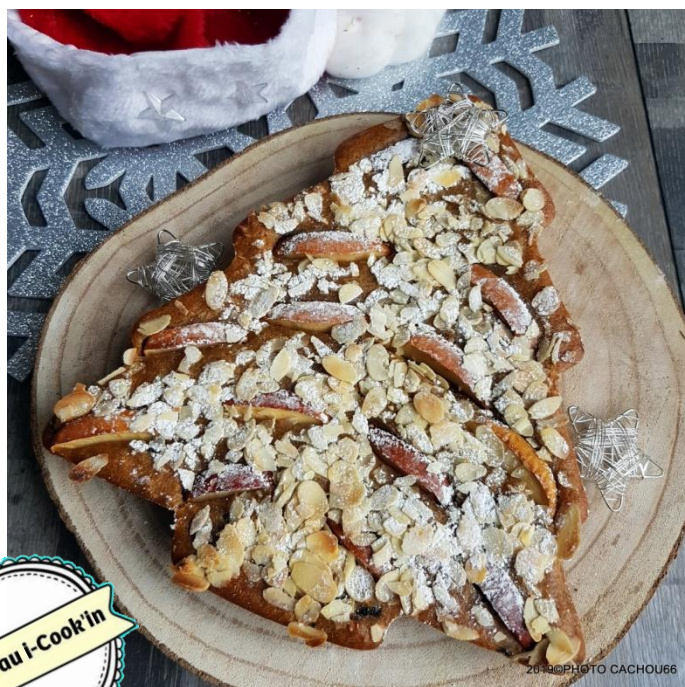
- 700 g de pommes
- 50 g d'eau

Pour la pâte

- 110 g de sucre intégral
- 120 g de beurre
- purée de pommes égouttée
- 10 g de sucre vanillé
- 150 g de farine de gruau T45
- 70 g de farine T65
- 5 g de levure chimique
- 25 g de rhum ambré
- 120 g de raisins secs macérés au rhum

Pour le dressage et la cuisson

- 1 pomme (rouge)
- des amandes effilées
- du sucre glace



Préparation :

Pour la purée de pommes

Dans le bol, mettre les pommes épluchées et coupées en cubes avec l'eau. Cuire 5 minutes- 100°C – vitesse 1. (sans verre doseur). Mixer grossièrement 15 secondes –vitesse 4. (il doit y avoir des morceaux). Verser dans le tamis et laisser égoutter. Réserver.

Pour la pâte

Dans le bol bien raclé non lavé, mélanger le sucre te le beurre 20 secondes – vitesse 4. Ajouter la purée de pommes, le sucre vanillé, la farine de Gruau, la farine, la levure et le rhum ambré. Mélanger 20 secondes – vitesse 4.

Suggestion :

Laisser refroidir avant de démouler.

A noter :

Si vous n'avez pas de raisins macérés au rhum, pensez à réhydrater des raisins secs dans du rhum.

Les bons produits pour réussir la recette :

