



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Entremet aux pommes et aux amandes

Je ne savais pas trop comment appeler ce dessert issu de mon imagination : ce n'est pas réellement un flan car il n'y a pas de lait, ni un gâteau, cela n'en a pas la consistance. J'ai donc opté pour "entremet". C'est vraiment très bon et très frais, la prochaine fois, je le ferai dans des petits moules individuels.



INGREDIENTS : 6 personnes

1 kg de pommes
2 gros œufs
1 càs de Maïzena
2 càs d'amandes en poudre
150 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°.

Dans une casserole à fond épais, faire chauffer sur feu vif, sans remuer, 100 g de sucre avec 2 c à soupe d'eau pour obtenir un caramel doré. Remuer et verser dans un moule à manqué de 20 cm de diamètre.

Eplucher les pommes enlever le cœur et les pépins et les couper en gros morceaux. Les faire cuire avec un peu d'eau et faire compoter, à feu doux, dans une casserole pendant 30 minutes. Remuer de temps en temps. Ajouter 50 g de sucre et le sachet de sucre vanillé et remuer jusqu'à obtention d'une compote épaisse. Incorporer 2 càs bombées de poudre d'amandes, la Maïzena et les œufs battus, bien mélanger.

Remplir le moule caramélisé de cette préparation et mettre au four pendant 25-30 minutes. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur quelques heures.

Passer le moule quelques secondes dans de l'eau bouillante avant de démouler sur le plat de service.

Servir bien frais.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>