

# TRANCHES FONDANTES aux POMMES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 15 min / Cuisson : 25 à 30 min

Difficulté : Très Facile

**Matériel** : Un grand plat carré à brownies (30 x 23 cm), un vide-pommes

## *INGRÉDIENTS*

- 4 petites pommes • 3 œufs • 20 cl de crème liquide • 200 g de farine • 150 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique • 1 pincée de sel • le zeste d'un citron non traité • 1 càs de rhum
- Sucre glace pour saupoudrer • 20 g de beurre pour le moule

## *RÉALISATION*

Préchauffer le four th7, 200°C. Bien beurrer et fariner un grand plat rectangulaire. Le réserver au frais.

Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter la crème, le rhum, le sel, la farine, la levure et le zeste. Bien mélanger.

Peler les pommes et les évider à l'aide d'un vide-pommes. Les couper en tranches épaisses (1 cm).

Verser la préparation dans le plat, y déposer les tranches de pommes.

Enfourner pour 25 à 30 minutes. Le dessus doit prendre une belle couleur dorée.

Laisser complètement refroidir et saupoudrer de sucre glace.