

## TRANCHE FONDANTE A LA POMME

- **Type de plat** : dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Economique
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Elevé



### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes type reinettes
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 1 c. à soupe de sucre vanillé
- 200 g de crème fraîche liquide
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 paquet de levure chimique
- 20 g de beurre (pour beurrer le moule)
- un peu de sucre glace

### Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Peler les pommes et enlever le trognon avec un vide-pomme, les couper en rondelles d'1CM
3. Battez les œufs, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier pour rendre mousseux.
4. Ajouter la crème, la farine, le sel, la levure et mélanger.
5. Beurrer une feuille de papier sulfurisé posée sur une grande plaque à pâtisserie (type génoise) et verser la pâte en égalisant à la spatule.
6. Garnissez la pâte de tranches de pomme.
7. Enfourner environ 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.
8. Laisser tiédir et saupoudrer de sucre glace.

