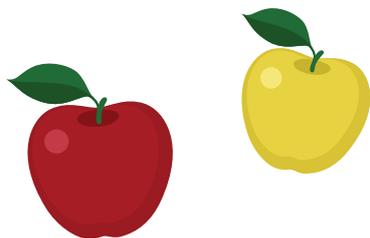


ET SI ON CUISINAIT ?



LA POMME

COMPOTE DE POMMES SOUFFLÉE

ETAPES

- Lavez et épluchez les pommes. Coupez-les en quartiers et faites-les cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- Écrasez les pommes à la fourchette pour les réduire en compote.
- Ajoutez le sucre vanillé et laissez tiédir.
- Préchauffez le four à 200°C (th.6/7).
- Battez le blanc d'œuf en neige ferme puis incorporez-y le sucre tout en continuant de fouetter
- Mélangez délicatement les deux tiers du blanc d'œuf battu à la compote.
- Versez la préparation dans 2 ramequins (ou un petit moule à soufflé).
- Lissez la surface et mettez au four 30 minutes.
- Recouvrez alors les soufflés avec le reste du blanc d'œuf battu en neige, augmentez la température du four à 240°C (th.8) et laissez cuire encore 10 minutes jusqu'à ce que la meringue soit bien dorée. Servez immédiatement.

POUR 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 3 pommes
- 1 blanc d'œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 15g de sucre



TARTE AUX POMMES

ETAPES

- Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
- Battez les œufs en omelette et ajoutez-les en mélangeant la préparation. Versez petit à petit le lait tout en remuant.
- Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- Lavez et épluchez les pommes avant de les couper en fines lamelles.
- Dans une poêle, faites dorer les lamelles de pommes dans le beurre.
- Disposez-les ensuite au fond d'un plat à tarte en les faisant se chevaucher puis versez la préparation dessus.
- Mettez au four environ 45 minutes puis saupoudrez la tarte de sucre. A déguster tiède ou froid !

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 3 grosses pommes
- 60g de farine
- 50g de sucre + 30g pour la finition
- 2 sachets de sucre vanillé
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 500ml de lait
- 15g de beurre

BON APPÉTIT !

