

CHARLOTTE AUX POMMES



POUR 10 PERSONNES :

Pain de mie brioché	10 tranches
Pommes jonagold	3 kg
Sucre semoule	160 g
cannelle	5 g
Vanille liquide	5 cl
Beurre	80 g

Dans une poêle téflon griller légèrement les tranches de pain de mie brioché, disposer ensuite dans un moule à génoise en cercle. Tapisser entièrement le tour et le fond du moule.

Dans une poêle faire fondre le beurre et ajouter les quartiers de pommes épluchées et épépinées, la cannelle et la vanille. Laisser mijoter jusqu'à ce que la pomme devienne moelleuse, ensuite garnir votre moule, bien tasser les pommes fruits de façon à ce que la cuisson soit uniforme, saupoudrer de sucre.

Mettre au four à 180° pendant 30 min.

Suggestion du chef : Servir avec une crème anglaise et une bolée Armoricaïne.