

Couronne pomme-poire et vanille

8 personnes



Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min

Moule utilisé : Queen de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 70 g de crème liquide
- 140 g de beurre
- 110 g de farine
- 70 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pommes
- 1 poire
- 1cs d'extrait de vanille liquide

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul de poule, fouetter les œufs et le sucre.
- Ajouter la crème liquide et l'extrait de vanille et lisser.
- Ajouter la farine, la poudre d'amandes et la levure.
- Mélanger puis ajouter le beurre fondu.
- Éplucher et couper les pommes et la poire en petits dés.
- Les ajouter à la préparation et mélanger à la spatule.
- Remplir le moule, ajouter une fève pour l'Épiphanie et recouvrir d'une toile de cuisson.
- Enfourner +/- 45 min.
- Attendre quelques minutes avant de démouler.
- Déguster !

@Lesdelicesabelle