

Fondant pommes vanille

8-10 personnes 🕒 Préparation : 15 min - Cuisson : 50 min

Moule utilisé : charlotte de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

- 4 œufs
- 150g de sucre
- 150g de beurre
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pommes
- 1cs de vanille liquide

Réalisation

- Préchauffer le four à 150°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 avec le sucre et la vanille.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Ajouter le beurre fondu et tiédi et lisser la préparation.
- Éplucher les pommes et les couper finement en petits dés.
- Les ajouter à la préparation et bien mélanger.
- Verser le tout dans le moule et enfourner durant 50 min.
- Laisser refroidir avant de démouler puis déguster.