

FONDANTS AUX POMMES CITRONNEES

DESSERT

PREPARATION : 25 mn – **CUISSON** : 50 mn

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 kg de pommes
- 1 citron
- 60 g sucre blanc
- 30 g sucre roux
- 40 g beurre

1° Préchauffez le four à 180°C (th 6). Lavez et râpez le citron. Prélevez et râpez son zeste. Pressez le citron et réservez le jus. Pelez, coupez les pommes en quartier. Puis taillez-les en lamelles et arrosez de jus de citron.

2° Versez le sucre blanc dans une casserole avec un peu d'eau. Faites-le chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.

3° Beurrez les parois de quatre moules individuels. Versez le caramel dans le fond, puis disposez un lit de lamelles de pommes. Saupoudrez de sucre roux et parsemez de beurre salé et de morceaux de zeste de citron. Renouvelez l'opération pour remplir le moule. Remplissez les autres moules de la même manière.

4° Recouvrez les moules avec une feuille de papier aluminium. Percez-y des petits trous de façon à laissez s'échapper la vapeur pendant la cuisson. Enfournez 45 mn env. Laissez refroidir puis placez les fondants au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

5° Démoulez les fondants aux pommes et servez-les avec une boule de glace à la vanille.