

A préparer la veille

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure 10

Ingédients : 1kg de pommes, 100g de sucre, 1 dl de crème fraîche, 5 œufs, 1 bâton de vanille, 1/2 jus de citron, 1 verre à liqueur de rhum, 2 cuillerées à café de cannelle en poudre.

Pour le caramel : 8 morceaux de sucre, 2 cuillerées à café d'eau, 1 moule à charlotte à bord droit.

Coupez les pommes en quartiers, épluchez-les, enlevez le cœur et les pépins, mettez-les dans un faitout, avec le sucre, le jus de citron, le bâton de vanille fendu en 2. Couvrez et faites cuire 20 minutes en remuant pour que les fruits n'attachent pas.

Préparez le caramel dans le moule en faisant fondre le sucre dans l'eau jusqu'à ce qu'il blondisse. Nappez bien les parois du moule avec ce caramel.

Enlevez le bâton de vanille. Passez les pommes cuites à la moulinette ou au mixer pour en faire une compote très fine. Fouettez les œufs entiers avec la

crème fraîche, ajoutez-les à la compote ainsi que le rhum et la cannelle, mélangez et versez dans le moule. Faire cuire 1 heure au bain-marie à four chaud. Laissez refroidir dans le four.

Mettez au réfrigérateur et démoulez au moment de servir.

Servir avec une crème anglaise.

Conseils du sommelier : un saumur pétillant ou une clarette de Die à 8° C