

COCOTTE DE POMME

INGREDIENTS



- Pommes (une par personne)
- Sucre roux
- Beurre

Pour la Crème pâtissière

- 500g de lait entier
- 110 g de sucre semoule
- 100g de jaune d'œufs (3 ou 4 jaunes d'œufs / selon grosseur des oeufs)
- 25 g de farine
- 25 g de poudre à crème
- 50 g de beurre
- 1 gousse de Vanille



Si pas de poudre a creme ou preparation pour creme patissiere mettre 50g de farine

PRÉPARATION



1. Peler les pommes et les évider au vide pomme
2. Mettre dans des ramequins, des verrines ou des petites cocottes
3. Remplir le trou évidé avec un bon bout de beurre, du sucre roux ou du miel
4. Cuire à four chaud (200° environ) jusqu'à cuisson des pommes (il ne faut pas qu'elles soient trop cuites – arrêter avant la compote!)
5. Sortir les pommes du four et verser la crème pâtissière sur les pommes
6. Pour la déco on peut rajouter une rondelle de pomme par dessus la crème avec un peu de sucre pour caraméliser
7. Remettre au four jusqu'à coloration de la crème

CRÈME PÂTISSIÈRE

1. Faire bouillir le lait avec 1/3 du sucre et la gousse de vanille fendue
2. Blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre
3. Ajouter le mélange farine poudre à crème
4. Verser le lait bouillant tout en mélangeant les deux masses avec un fouet
5. Cuisson sur feux doux au moins 3 minutes après la première ébullition (sinon elle retombe) (rajouter le beurre)

Déguster froid ou tiède