

Charlotte aux pommes à l'anglaise



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
4	40 min	60 min	
MOMENT DE CONSOMMATION SUGGÉRÉ			
DÉJEUNER	DÎNER	Brunch	APÉRITIF



RECETTE CRÉÉE PAR
John Donadieu, Chef Corporatif



/ Liste d'ingrédients



Pain croute italien 52865
Quantité: 1

3.5 lbs pommes entières

2tsp Jus de citron

6tbsp Beurre

2.6 oz Sucre brun

2 tbsp Brandy

1tbsp eau

une pincé de muscade et de cannelle.

/ Préparation

ÉTAPE 1

Éplucher, évider et couper les pommes en morceaux. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les pommes, le sucre, le jus de citron, le brandy, les épices et l'eau.

Couvrir et faire cuire à feu moyen en remuant souvent jusqu'à frémissement. Couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes.

Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson jusqu'à épaississement, environ 10 minutes supplémentaires.

ÉTAPE 2

Clarifier le beurre dans une petite casserole en le faisant mijoter à feu moyen jusqu'à ce que les solides du lait tombent au fond de la casserole.

Enlever la croûte du pain et couper des tranches d'un tiers de pouce. Couper les tranches pour tapisser le fond, les côtés et le dessus de 4 ramequins de 4 pouces.

Badigeonner les tranches de beurre clarifié et les remettre à l'intérieur des moules.

ÉTAPE 3

Répartir la purée de pommes dans les quatre moules tapissés. Recouvrir d'une tranche de pain beurré.

ÉTAPE 4

Cuire au four préchauffé à 400°F pendant 15 minutes. Réduire la température à 350°F pendant 40 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Laisser reposer quelques minutes avant de démouler. Servir avec de la crème pâtissière ou de la crème glacée.