

LE CROQUE-POMMES TABLETTE

Ingrédients pour le moule tablette :

- 8 tranches de brioche
- 2 pommes
- 20-25 cl de crème fraîche liquide
- 3 oeufs
- 2 cuill. à soupe de sucre
- une noix de beurre et cannelle



①

Préchauffez votre four à 180°C.

Préparez le moule tablette posé sur la plaque en alu perforée.

②

Pelez, détrognonnez et coupez les pommes en lamelles.

Faites ensuite fondre un peu les pommes dans une noix de beurre 5 minutes à la poêle.

Ajoutez une cuill. à soupe de sucre et un peu de cannelle.

③

Dans un cul-de-poule, battez les 3 oeufs avec la crème et 1 cuill. à soupe de sucre.

Versez un peu de crème dans le fond du moule.

Disposez 4 tranches de brioche (éventuellement retaillées pour qu'elles rentrent), puis les pommes, puis une bonne moitié de l'appareil de crème par-dessus.

Puis à nouveau 4 tranches de brioches.

Et le reste d'appareil.

④

Enfournez pour 30 minutes.

Laisser tiédir 1 ou 2 minute avant de démouler sur un plat en vous aidant de la plaque.