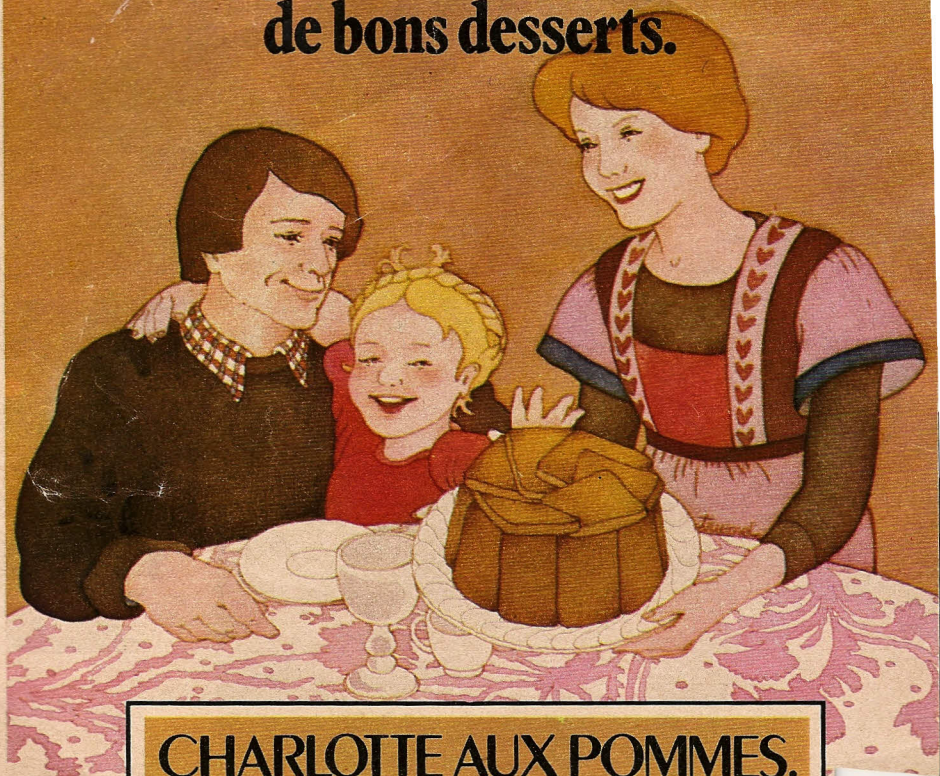


Alsa, le plaisir de faire soi-même de bons desserts.



CHARLOTTE AUX POMMES.



Préparation :
20 minutes.
Cuisson :
45 minutes.

Pour 6 personnes :
600 g de pommes fermes,
140 g de beurre,
4 cuillerées de confiture d'abricots,
2 sachets de sucre vanillé Alsa,
1 pincée de cannelle en poudre,
8 à 10 tranches de pain de mie,
1 dosette de caramel liquide Alsa.

1. Caraméliser le moule à charlotte avec 1 dosette de caramel liquide Alsa. Bien napper le fond et les parois.
2. Faire cuire les pommes coupées en morceaux 10 minutes environ avec 40 g de beurre, la cannelle et le sucre vanillé. Ajouter la confiture d'abricots aux pommes en compote.
3. Faire fondre le reste du beurre dans une poêle. Y passer rapidement les tranches de pain.
4. Tapisser le moule avec les tranches de pain de mie en les chevauchant légèrement. Verser la compote au milieu. Recouvrir de pain et faire cuire 35 minutes à four moyen (Th. 5-6).
5. Démouler chaud. Servir la charlotte chaude ou tiède accompagnée de crème fraîche ou de crème anglaise.