Charlotte aux pommes

Une compote de pommes enfermée dans une coque de pain beurré, dorée et croustillante. Un dessert rustique et réconfortant.

6 personnes	30 min préparation	45 min cuisson	75 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 1 kg de pommes
- 60 g de sucre
- 40 g de beurre
- 1 c. à café de cannelle
- 10 tranche de pain de mie
- 80 g de beurre fondu pour le pain
- 2 c. à soupe de confiture d'abricot

Préparation

1. Éplucher les pommes, les couper en quartiers et les placer dans le bol avec le sucre, le beurre et la cannelle.
2. Cuire la compote en gardant des morceaux.
   15 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Égoutter l'excédent de jus et ajouter la confiture d'abricot.
4. Badigeonner les tranches de pain de beurre fondu et chemiser un moule à charlotte.
5. Remplir de compote et couvrir de pain beurré.
6. Cuire 30 minutes à 200°C, laisser tiédir 15 minutes et démouler.

Le conseil de Tiha
Égoutte bien la compote, sinon le pain devient mou et la charlotte s'affaisse au démoulage.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur ; se réchauffe doucement.