

Charlotte aux pommes

Ingrédients pour 6 personnes :

2 Pain de mie
1,2 kg de pommes Golden
500 g de sucre
500 g de beurre
Sucre vanillé ou vanille liquide
½ verre de Calvados

Peler et vider les pommes. Les couper en petits dés et les faire revenir à la poêle avec 100 g de beurre.

Lorsqu'ils commencent à dorer, ajouter 120 g de sucre. Laisser cuire 5 min et flamber avec le Calvados. Réserver.

Préparer les pains de mie en enlevant toute la croûte marron. Couper les tranches de pain de mie de 3 centimètres de large en gardant la plus grande hauteur.

Faire fondre le reste de beurre. Avec un pinceau, beurrer les bandes du pain et les tremper dans le sucre. Disposer ces bandes dans le moule à charlotte côté sucre sur le moule en chevauchant d'un centimètre environ. Faire entièrement le moule et agir de même pour le fond. Tout doit être calfeutré. Mettre les pommes et recouvrir de pain de mie pour bien fermer la charlotte avec le sucre côté extérieur.

Cuire à 160 degrés pendant 70 min environ.

Déguster tiède.