

CREME DESSERT AUX POMMES



Préparation : 20' + 20' de cuisson

Matériel : 1 casserole + ramequins ou saladier

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pommes
- 60 g de sucre
- 15 cl de lait d'amandes
- 1/2 cs de fécule de maïs
- amandes effilées

Préparation

- éplucher les pommes. Couper 1/2 pomme en petits dés puis le reste en quartiers
- faire compoter les pommes en quartiers dans une casserole avec un peu d'eau pendant 15' à feu doux
- une fois les pommes cuites, ajouter 40g de sucre puis mixer le tout en compote
- diluer la fécule avec un peu de lait d'amandes dans une casserole puis ajouter le reste de lait
- porter à ébullition et ajouter le reste de sucre. Bien mélanger
- verser sur la compote et ajouter les dés de pommes crus et mélanger de nouveau
- parsemer d'amandes effilées grillées