

Charlotte Aux Pommes A L'ancienne



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

2 pommes moyennes - 250g de pain rassis - 20 cl de crème fraîche - 150g de sucre - 10 cl de lait - 1 gros œuf ou 2 petits - 40g de beurre - 1,5 gousse de vanille

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en tranches.

Faites-les revenir dans du beurre avec la moitié du sucre ainsi que la gousse de vanille que vous aurez préalablement grattée.

Faites caraméliser. Réservez.

Coupez le pain en tranches fines mais pas trop non plus.

Trempez-les rapidement dans le lait.

Dans un saladier, fouettez œuf, crème, sucre et un peu de lait, si c'est trop épais.

Dans une plat beurré, mettre une couche de pain, une couche de pommes, une couche de pain, Versez par-dessus la préparation à base d'œuf.

Enfournez pendant 20 à 25 min à 180°C.

Dégustez tiède.

Servez encore tiède avec une boule de glace vanille.