



Pommes au four au pudding



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 2 pommes (Boskoop)
- 1 cuillerée à thé de jus de citron
- 1 noisette de beurre
- 1 œuf
- 1 petit sachet de sucre vanillé
- 1 petit sachet de pudding vanille en poudre
- 1 l de lait
- 2 cuillères à soupe de raisins

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Retirez le trognon à l'aide d'un vide-pomme. Coupez la pomme non pelée en rondelles et arrosez-la de jus de citron.
- 3.** Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites frire les anneaux de pomme à feu vif pendant 1 à 2 minutes. Laissez refroidir.
- 4.** Battez l'œuf avec le sucre vanillé.
- 5.** Délayez la poudre pour pudding dans un peu de lait.
- 6.** Portez le reste du lait à ébullition. Ajoutez le mélange de pudding et laissez épaissir en remuant.
- 7.** Retirez du feu et incorporez délicatement l'œuf et les raisins secs.
- 8.** Disposez les rondelles de pommes dans un plat allant au four. Versez le pudding entre les anneaux de pomme.
Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé.