

Charlotte savoyarde aux pommes



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 35 mn

Repos : 4 h

Cuisson : 1 h

Une recette un peu longue mais à essayer.

Ingrédients

- 175 g de sucre
- 80 g de farine
- 80 g de maïzena
- 5 oeufs - + 1 blanc
- 125 g de cerneaux de noix
- 10 g de beurre - et sucre glace pour le moule
- pour la garniture :
- 800 g de pommes
- 5 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 30 g de beurre - + 10 g pour le moule

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 150°C (th.5). Mixez les noix, tamisez la farine avec la maïzena. Fouettez les 5 jaunes et 150 g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et moussent. Montez les 6 blancs en neige avec 25 g de sucre.
- 2 Incorporez dans les jaunes la farine et les blancs par cuillerées alternées, puis les noix. Versez dans un moule à cake beurré et saupoudrez de sucre glace.
- 3 Faites cuire 50 minutes environ au four. Laissez tiédir 5 minutes sur une grille et démoulez.
- 4 Préparez un sirop en faisant bouillir 10 cl d'eau et 3 cuil. à soupe de miel. Pelez, épépinez et coupez en cubes 600 g de pommes. Versez-les dans le sirop frémissant et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, ajoutez la vanille.
- 5 Coupez le biscuit en tranches d'1 cm d'épaisseur, tapissez-en le fond et le bord d'un moule à charlotte beurré. Alternez les couches de pommes et de biscuit jusqu'à épuisement des ingrédients et en terminant par du biscuit.
- 6 Recouvrez d'un disque sulfurisé et d'un poids moyen . Réfrigérez au moins 4 heures.
- 7 Pour la finition : épépinez les pommes restantes, coupez-les en dés, faites-les rissoler dans 30 g de beurre et 2 cuillères à soupe de miel. Elles doivent légèrement caraméliser. Démoulez la charlotte sur un plat et décorez de pommes rissolées refroidies.

Proposé par



Syssie

Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.

Venez me rendre une petite visite sur mon blog

Prendre le thé chez Syssie

vous verrez , c'est simple mais on y est bien.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

