

## Crème à la vanille sur lit de pommes façon tatin à la yaourtière



Dessert **Facile**

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Créez la surprise avec ces petits pots de crème à la vanille et leurs pommes caramélisées, réalisés à la yaourtière !*

### Ingrédients

- 3 pommes
- 40 cl de lait
- 2 oeufs
- 15 g de féculé de maïs
- 100 g de sucre - + 3 cuillères à soupe
- 25 g de beurre
- 15 cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille

### Préparation

- 1 Pelez et coupez les pommes en dés.
- 2 Faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées, dans une poêle, avec le beurre et 3 cuillères à soupe de sucre.
- 3 Faites bouillir dans une casserole 40 cl de lait avec une gousse de vanille et laissez refroidir.
- 4 Délayez la féculé dans un peu de ce lait vanillé. Ajoutez-y le reste du lait et la crème liquide. Réchauffez le mélange pour le faire épaissir. Dans un autre récipient, mélangez au fouet les oeufs avec 100 g de sucre. Ajoutez le mélange tiédi aux oeufs et mélangez bien.
- 5 Répartissez les pommes caramélisées dans le fond des pots. Recouvrez-les du mélange et laissez cuire 30 minutes sur la position "Dessert" de votre yaourtière.

Proposé par

**SEB**

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

