

Fondant aux pommes



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Ce dimanche a été placé sous le signe de la pomme... Après les petites tourtes de pommes au boudin, je vous propose ce fondant aux pommes, très facile à réaliser et qui porte très bien son nom.

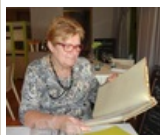
Ingrédients

- 3 pommes
- 6 cs de farine
- 0,5 sachet de levure chimique
- vanille
- 3 oeufs
- 2 blancs d'oeufs
- 100 g de fromage blanc
- 3 cs de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Eplucher les pommes, les couper en morceaux. Les faire cuire sur feu doux avec 1 cuillère de sucre et des graines de vanille. Puis les écraser grossièrement et laisser refroidir.
- 2 Mélanger les œufs entiers avec le fromage blanc et le sucre restant. Ajouter la farine, la levure et la compote de pommes.
- 3 Préchauffer le four à 180°C (th 6). Battre en neige ferme les blancs d'œufs avec la pincée de sel et les incorporer au mélange précédent. Verser la préparation dans un plat allant au four.
- 4 Faire cuire 30 minutes environ. C'est un délice... un gâteau fondant et tout en légèreté.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

