



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Petits entremets aux pommes et aux noisettes

Mon entremet aux pommes et aux amandes a eu tellement de succès l'autre jour que j'ai voulu en décliner une version individuelle mais aux noisettes et à la fève tonka cette fois.

INGREDIENTS : 4 personnes

1 kg de pommes
2 gros œufs
1 càs de Maïzena
2 càs de noisettes en poudre
150 g de sucre en poudre
½ càc de fève tonka

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180° .

Dans une casserole à fond épais, faire chauffer sur feu vif, sans remuer, 100 g de sucre avec 2 c à soupe d'eau pour obtenir un caramel doré. Remuer et verser dans des moules individuels.

Eplucher les pommes enlever le cœur et les pépins et les couper en gros morceaux. Les faire cuire avec un peu d'eau et faire compoter, à feu doux, dans une casserole pendant 30 minutes. Remuer de temps en temps. Ajouter 50 g de sucre et la fève tonka et remuer jusqu'à obtention d'une compote épaisse. Incorporer 2 càs bombées de poudre de noisettes, la Maïzena et les œufs battus, bien mélanger. Remplir les moules caramélisés de cette préparation et mettre au four pendant 25-30 minutes. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur quelques heures.

Passer les moules quelques secondes dans de l'eau bouillante avant de démouler sur le plat de service.

Servir bien frais.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>