

La flognarde aux pommes sous le caramel...

Ingrédients : 4 œufs - 12 cl de lait – 60g de crème fraîche - 80 g de sucre en poudre - 60 g de farine – 1gousse de vanille – 6 pommes - 20 g de beurre – 50g de sucre roux

Commencez en pelant puis en coupant en morceaux les pommes. Mettez le beurre dans une poêle puis faites-y sauter les pommes à feu assez vif jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Ajoutez alors le sucre roux, remuez, laissez fondre le sucre pour qu'il enveloppe bien les pommes puis retirez du feu et versez-les dans le fond du moule Crousti (si vous utilisez un four classique utilisez un moule couvert de papier sulfurisé).

Versez les œufs dans un saladier et battez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajoutez ensuite toujours en battant et petit à petit le sucre, la farine, la crème et le lait. Coupez la vanille en deux puis grattez-la au dessus de la pâte.

Versez cette pâte sur les pommes dans le moule puis enfournez, appuyez sur la touche Cuisson Crousti puis réglez la cuisson sur CC1 pour un poids de 0,5 et une fois ce cycle fini relancez-le une deuxième fois.

Passez ensuite éventuellement la flognarde sous le grill pendant 2 ou 3minutes.

Pendant ce temps réalisez le caramel au beurre salé

Versez le sucre dans une casserole et faites-le chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu et commence à colorer. N'attendez pas trop sinon il risque de brûler assez rapidement.

Faites chauffer le beurre et 1càs à soupe d'eau à part.

Quand le sucre est à point retirez du feu et ajoutez la moitié du beurre et mélangez avec une cuillère en bois. Remettez un peu sur le feu si le caramel commence à durcir. Versez la deuxième moitié du beurre et mélangez. Finissez en versant l'eau chaude et mélangez de nouveau. Ne laissez pas complètement refroidir avant de servir sinon le caramel va se figer.

Laissez tiédir la flognarde et avant de servir nappez avec le petit caramel.

Cette recette a été réalisée avec le four Duo Chef LG et permet d'utiliser une fonction particulièrement intéressante la cuisson Crousti qui permet de réaliser une flognarde onctueuse et fondante grâce à la cuisson combinée et dans un temps record.