

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019

« Les Bons Petits Plats de Francette »

POMMES AU FOUR, CRÈME FOUETTÉE A LA VANILLE, CROÛTONS AU SIROP D'ÉRABLE

Préparation : 20 min, Cuisson : 30 min, Pour 4 personnes

Il vous faut : 4 pommes, 40g de beurre demi-sel, 4 cuillères à soupe de sirop d'érable, 2 cuillères à café de cannelle, $\frac{1}{2}$ baguette.

Pour la crème fouette à la vanille : 25 cl de crème fleurette entière bien froide, 2 cuillères à soupe de mascarpone, 1 gousse de vanille, 20g de sucre en poudre.

Préchauffez le four à 180°C.

Placez les pommes dans un plat de cuisson, répartissez 20g de beurre en morceaux sur celles-ci, versez 2 cuillères à soupe de sirop d'érable, saupoudrez de cannelle et enfournez pour 30 min environ.

Pendant ce temps, préparez les croûtons : découpez la demi-baguette en dés puis faites-les revenir pendant quelques minutes dans une poêle, avec le beurre demi-sel restant et 2 cuillères à soupe de sirop d'érable jusqu'à ce que ceux-ci soient bien caramélisés. Réservez.

Peu avant de servir les pommes, préparez la crème fouettée. Dans le bol du robot, placer la crème fleurette et le mascarpone et fouettez. Lorsque la crème est bien ferme, ajoutez les graines de la gousse de vanille fendue et gratté et le sucre en poudre, fouettez de nouveau.

Servez les pommes avec la crème fouettée et les croûtons.