

CHARLOTTE AUX POMMES

RECETTE N°7610

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 65 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 6 c à soupe de confiture d'abricots
- 50 g de beurre en noisette
- un peu de cannelle
- 1 kg de pommes
- 1 verre 1/2 d'eau
- sucre en poudre
- 10 biscottes

MATERIELS INDISPENSABLES

- verre
- casserole
- cuillère en bois
- moule à charlotte
- couteau de cuisine
- planche à découper
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



8 ETAPES A SUIVRES

01. Faites cuire 5 minutes : 1 verre 1/2 d'eau, 6 c à soupe de confiture d'abricots et 1/2 verre de sucre.
02. Trempez-y 10 biscottes.
03. Tapissez fond et parois d'un moule à charlotte avec 8 biscottes.
04. Remplissez-le de 1 kg de pommes en tranches, 50 g de beurre en noisette, un peu de cannelle et 4 c à soupe de sucre.
05. Recouvrez de 2 biscottes.
06. Parsemez de sucre et de noisettes de beurre.
07. Cuisez 1 heure à four modéré.
08. Servez tiède.

NOTES PERSONNELLES
