

CHARLOTTE AUX POMMES

RECETTE N°7611

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 40 minutes
- Cuisson : 0 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1,5 kg de pommes
- 80 g de beurre
- 200 g de sucre semoule
- 80 g de raisins secs
- 30 biscuits à la cuillère
- 1 verre d'eau
- 5 cuillères à soupe de rhum
-
- Décoration :
- 2 pommes
- 50 g de beurre
- 10 morceaux de sucre (caramel)
- 1 cuillère à soupe d'eau

MATERIELS INDISPENSABLES

- poêle
- cuillère en bois
- cuillère à soupe
- couteau de cuisine
- planche à découper
- moule à charlotte
- réfrigérateur
- plat en verre
- verre

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



14 ETAPES A SUIVRES

01. Faire sauter au beurre à feu vif, les pommes épluchées et coupées en lamelles.
02. Ajouter le sucre et les raisins macérés dans 1 cuillère à soupe de rhum.
03. Faire cuire cette compote pendant 15 minutes environ, les pommes sont transparentes et légèrement caramélisées.
04. Laisser refroidir.
05. Mélanger l'eau et le rhum restant.
06. Tapisser un moule à charlotte de biscuits légèrement imbibés de ce mélange.
07. Remplir l'intérieur du moule en alternant compote et biscuits.
08. Terminer par des biscuits.
09. Mettre 12 heures au réfrigérateur.
10. Avant de servir démouler sur un plat.
11. Peler les pommes réservées à la décoration.
12. Couper les en grosses lamelles épaisses.
13. Faites-les sauter au beurre.
14. Disposez-les sur la charlotte.

NOTES PERSONNELLES
