

GÂCHE PERDUE AUX POMMES CARAMÉLISÉES

6 personnes 15 minutes facile



Ingrédients

- 1 Gâche au Beurre frais et Crème fraîche
- 4 pommes (Pink Lady, Pirouette, Gala...)
- 3 oeufs
- 15cl de lait
- 10cl de crème liquide
- 90g de sucre
- 40g de beurre
- Noix de pécan

Préparation

Couper les pommes en quartiers.

Faire chauffer le beurre dans une grande poêle, à feu doux, et y déposer les pommes.

Parsemer de 40g de sucre et laisser cuire 10 minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Fouetter les oeufs avec le lait, la crème et le restant de sucre.

Trancher la Gâche au beurre frais et crème fraîche et l'imbiber de l'appareil aux oeufs.

Déposer les tranches de gâche dans un grand plat de cuisson généreusement beurré et enfourner 30 minutes.

Surmonter des pommes caramélisées à mi-cuisson.

Parsemer de noix de pécan, et servir !

Astuce

A servir avec une belle boule de glace à la vanille
Bourbon !
