



Fondant pommes et mascarpone

Ingredients

3 oeufs
100g de sucre
30g de crème liquide entière
150g de mascarpone
100g de farine
7g de levure chimique
90g de compote de pomme
3 grosses pommes

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Eplucher et couper en petits dés les pommes.

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 2 min/vitesse 3

Verser la crème et la mascarpone 15s/vitesse 3.5

Ajouter la farine et la levure 6s/vitesse 3.5

puis la compote 10s/vitesse 3

et enfin mettre les dés de pomme 20s/vitesse 1.5 en sens inverse

Enfourner pendant 40 minutes