



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

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporer la crème et la mascarpone.

Ajouter la farine et la levure, puis la compote.

Et pour finir mélanger les dés de pommes à la pâte.

Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 40 minutes