

GRATIN DE POMMES AU CIDRE

PREPARATION : 20mn **CUISSON** : 35 mn

DIFFICULTE : TRES FACILE **BUDGET** : PAS CHER

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 6 pommes
- 15 cl de cidre bru
- 150 g de sucre en poudre
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 2 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
- 3 œufs
- 1 cuil à café d'extrait de vanille liquide
- 50 g de beurre salé + 1 noix

1° Pelez et coupez les pommes en quatre. Retirez les cœurs, puis coupez chaque quartier en deux dans l'épaisseur. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez les morceaux de pommes, puis saupoudrez de 75 g de sucre en poudre.

2° Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que les pommes soient légèrement caramélisées. Versez alors le cidre dans la sauteuse et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le liquide soit évaporé, en retournant régulièrement et délicatement les quartiers de pommes

3° Préchauffez le four th 6 (180°C). Pendant ce temps, fouettez la crème liquide avec la crème épaisse, les œufs, le reste de sucre en poudre et l'extrait de vanille.