

Briochettes "Pommées"

Ingrédients :

Pour 6 Briochettes

- * 2 pommes
- * 125 g de mascarpone
- * 50 g de sucre
- * 1 oeufs
- * 40 g de farine
- * ½ CC de Cannelle
- * ½ bouchon de Calvados



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.) et posez les empreintes **Briochettes** (FP 3282) sur la plaque perforée.

Dans un cul de poule, mélangez le mascarpone et le sucre, puis les oeufs, la farine, la cannelle et le Calvados.

Epluchez et évidez les pommes, puis faites une à l'aide de la mandoline (position1). Ajoutez-les dans la pâte et mélangez bien avec une spatule.

Remplissez les empreintes et enfournez pour 15 minutes.

Attendez 5 minutes avant de démouler et servez.....avec ou sans sauce au caramel au beurre salé!

Source : Une recette de Cécile du blog « Au Fil de mes recettes ».