

UN TOUR EN CUISINE n° 103 : FONDANT POMMES **/MASCARPONE (thermomix)**



Ingrédients :

- 4 œufs
- 140 g de beurre
- 200 g de mascarpone
- 50 g de crème
- 5 pommes
- 200 g de sucre
- 140 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Préparation :

- préchauffer le four à 165°
- mettre dans le bol, les œufs et le sucre et mixer 2 minutes à vitesse 3
- puis ajouter le mascarpone et la crème et mixer 20 secondes à vitesse 4
- ensuite ajouter la farine, la levure, le sel et mixer 20 secondes à vitesse 4
- en dernier, ajouter le beurre fondu et mixer 15 secondes à vitesse 3
- Peler et découper les pommes en petite dés
- Les ajouter dans le bol et mélanger 1 minute en sens inverse vitesse 3
- placer le moule sur la plaque perforée
- verser la pâte dans un moule et enfourner dans un four préchauffé à 165° pendant 30 minutes
- Puis augmenter le thermostat sur 180° pendant une demi-heure

Vous pouvez retrouver cette recette chez

Anyana du blog "Cuisiner avec ses 5 sens"

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>