

Mousse aux pommes facile

Ingrédients

600 g de pommes pelées ou un bocal de compote faite maison.
50 g de sucre
1 œuf
30 g de farine
1 cuillère à café de vanille liquide
300 g de lait
3 blancs d'œufs
40 g de sucre glace

Préparation

Préchauffer le four à 200°
Eplucher les pommes, les couper en 4.
Les mettre dans le bol, mixer 10 secondes, vitesse 3.
Programmer ensuite 10 mn à 100° vitesse 2.
Vous obtiendrez une compote.
Verser la dans les 6 contenants allant au four.

Dans le bol, mettre la farine, le sucre, l'œuf, le lait et programmer 7mn / 90°
vitesse 4.
Verser cette crème pâtissière dans chaque ramequin.

Préparation de la meringue : Laver et sécher le bol.
Mettre le fouet, verser les blancs d'œufs et le sucre glace.
Programmer 3mn 30/ vitesse 3,5 à 37°

(Si vous souhaitez une présentation en verrine avec une coloration au chalumeau, on fera alors la même meringue que la tarte citron déstructurée.)

Ajouter cette meringue dans chaque ramequin
Enfourner 7 mn à 200° ou faite comme moi en la dorant avec un chalumeau de cuisine.