

Fondant POMMES-POIRES caramélisées

Recette proposée par les habitants de la maison de quartier Texier de Saint Martin d'Hères.

Ingrédients :

3 belles poires
2 pommes
90g sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé (10g)
100g farine
1 sachet de levure chimique (8g)
1 œuf
10 cl de lait
2 cuillères à soupe d'huile
1 pincée de sel

Pour le caramel :

100g de sucre
50g de beurre
1 œuf

Pour 6 personnes



Préparation

Dans une jatte, mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre. Ajouter l'œuf, l'huile et délayer avec le lait. Ajouter les pommes et les poires coupées en cubes grossiers. Beurrer et fariner un moule de votre choix et y verser le mélange. Enfourner à four chaud à 200° pendant 30min. Puis, préparer le caramel : Faire fondre le beurre, puis le mélanger avec le sucre et l'œuf ; battre le tout. Une fois le fondant cuit et légèrement doré, verser dessus le caramel et remettre au four en position haute pendant 10 à 15min, le temps qu'il dore. Laisser refroidir et déguster tiède.