












## **CHARLOTTE AUX POMMES, CREME A LA CANELLE**

Préparation 20 mn, cuisson 1 h.

Pour 6 pers : 1 kg de pommes / 1 baguette de pain rassis / 250 g de sucre / 250 g de beurre / 1 cuil. à soupe d'extrait de vanille liquide / 25 cl de crème anglaise (facultatif) ou crème fraîche / 1 cuil. à café de cannelle en poudre

-  Préchauffer le four à 160 ° (th.5)
-  Couper le pain en fines rondelles
-  Eplucher les pommes, ôter le cœur et les couper en petits morceaux
-  Dans un saladier, mélanger les morceaux de pommes avec 50 g de sucre, 50 g de beurre à température ambiante et coupé en petits morceaux, la vanille
-  Faire fondre le beurre restant
-  Verser le sucre restant dans une assiette creuse. Passer rapidement chaque tranche de pain d'abord dans le beurre fondu puis dans le sucre d'un seul côté.
-  Tapisser le fond et les parois d'un moule à charlotte avec les tranches de pain côté beurre-sucre en les serrant bien les unes contre les autres
-  Remplir ensuite le moule avec les pommes en morceaux en tassant bien. Couvrir avec un couvercle et faire cuire pendant 1 h.
-  Retirer du four et démouler la charlotte sur un plat de service.
-  Servir la charlotte entourée d'un cordon de crème anglaise parfumée à la cannelle ou de crème fraîche battue
-  Cette charlotte peut aussi se confectionner en utilisant des ramequins individuels