

# GRATIN DE POMME A LA FRANGIPANE

## INGREDIENTS / ( 4 PERS )

*4 pommes*

*100 grs de beurre*

*50 grs de sucre*

*50 grs de poudre d'amande*

*4 cuillères à soupe de rhum*

*2 cuillères à soupe de crèmes fraiche*

Coupez les pommes en quartiers minces.

Les faire pocher dans un peu d'eau sucrée 4 mn

Les ranger ensuite en rosace dans les assiettes ou des ramequins ( style crème brûlée) .

Sur le feu , mélangez le beurre , le sucre, la poudre d'amande , et 2 cuillères à soupe de rhum.tartinez ensuite les pommes de cette préparation .Passer les ramequins sous le grill quelques instants .

A part faites fondre 1 grosse noix de beurre , 2 cuillères à soupe de crème fraiche et 2 cuillères à soupe de rhum .

Nappez les pommes sorties du four et servir aussitôt .