

« Apple Pie » de la Petite Maison dans la prairie

Ingrédients pour 6 personnes

6 pommes golden, 60g de beurre, 100g de sucre

Pour le biscuit :

125g de beurre, 125g de sucre, 125g de farine, 2 œufs, 1 pointe de levure chimique

Mélanger tous les ingrédients du biscuit. Réserver

Faire un caramel foncé avec le sucre. Verser dans un moule à génoise. Ajouter le beurre et ranger dessus les pommes épluchées, épépinées et coupées en quartier. Cuire 30mn à four chaud (180°)

Verser dessus l'appareil à biscuit et cuire 20mn au four à 180°.

Démouler et servir accompagné d'une cuillère de fromage blanc ou de crème épaisse