

# Pudding aux pommes

## Ingrédients :

4 POMMES

100g de boudoirs

180g de sucre (80g pour l'appareil et 100g pour le caramel)

200ml de lait

30g de beurre

3 œufs

2 cuillères à soupe de rhum

1 cuillère à café d'extrait de vanille

50g de raisins secs

Une pincée de sel



## Préparation :

Beurrez une tourtière préchauffez le four à 180°(th6)

Faites tremper les raisins dans le rhum et laissez macérer .Faites tiédir le lait 1 minute

Émiettez les boudoirs et arrosez-les du lait tiède

Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Battez les jaunes avec 80g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites fondre le beurre.

Ajoutez aux jaunes d'œufs, sucrés les biscuits mouillés, le beurre fondu, les raisins égouttés et l'extrait de vanille, mélangez bien.

Montez les blancs en neige avec une belle pincée de sel.

Incorporez délicatement les blancs à la préparation.

Versez la pâte dans la tourtière.

Épluchez et coupez les pommes en lamelles. Disposez-les sur la pâte en les enfonçant légèrement.

Mettez les 100g de sucre restant dans une casserole et mélangez-les avec 3 cuillères à soupe d'eau. Portez le tout à ébullition et laissez chauffer jusqu'à ce que le caramel prenne une belle couleur ambre.

Versez le caramel sur les pommes et enfournez pendant 45 minutes.

Servez tiède ou à température ambiante (pas froid) et régalez-vous.