

Dômes fondants aux pommes, sauce CBS

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	8 min
Repos :	10 min
Cuisson :	41 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour le fondant aux pommes

3 belles pommes à cuire 50 g de sucre en poudre 70 g de farine T55 1 sachet(s) de levure chimique 10 g de sucre vanillé maison 2 oeufs
100 g de lait entier 20 g d'huile de tournesol 2 bouchons** de rhum ambré

Pour la cuisson

Pour la sauce CBS (inspirée de la recette de Nadège)

100 g de cassonade (sucre roux de canne à sucre) 70 g d'eau 30 g de beurre aux cristaux de sel de Mer 100 g de crème liquide entière à 30% de MG
1 pot de confiture vide

Pour le dressage

du sucre glace anti-humidité

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LE FONDANT AUX POMMES

Préchauffer le four à 180°C. Placer les moules Dômes Spirales sur la plaque alu perforée. Peler et ôter le trognon des pommes. Couper en 4. Hacher gros 15 secondes - vitesse 4.

15 sec

4

Ajouter dans l'ordre le sucre, la farine, la levure, le sucre vanillé maison, les oeufs, le lait, l'huile et les 2 bouchons** de rhum. Mélanger 20 secondes - vitesse 4, s'aider de la spatule pour mélanger. (**bouchons de la bouteille de rhum)



20 sec

4

POUR LA CUISSON

Répartir l'appareil dans les moules Dômes Spirales avec la petite louche. (ça dépasse un peu mais ça se tasse en fin de cuisson). Cuire 30 minutes à 180°C. Laisser au repos 10 minutes avant de démouler.

0

POUR LA SAUCE CBS (INSPIRÉE DE LA RECETTE DE NADÈGE)

Placer le fouet sur les lames. Mettre la cassonade (sucre roux de canne à sucre), l'eau et le beurre aux cristaux de sel dans le bol, éviter le fouet et racler les bords du bol. Cuire 8 minutes - 140°C - vitesse 2. (sans verre doseur)





8 min

140 °C

2



PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Ajouter la crème liquide et prolonger la cuisson 3 minutes - 140°C - vitesse 2. (sans verre doseur)					0
Verser immédiatement dans un pot de confiture vide.					0
POUR LE DRESSAGE					
Démouler les dômes fondants, saupoudrer de sucre glace anti-humidité et à l'aide de la cuillère décor napper de sauce CBS.					0