

# FONDANT AUX POMMES



## ingrédients

**3** Pommes

**6cuil. à soupe** Farine

**0,5sachet** Levure chimique

**1 gousse** Vanille

**3** œufs

**2** Blancs

**100g** Fromage blanc à 20 % de MG

**3 cuil. à soupe** Sucre

Epluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire sur feu doux avec 1 cuil. de sucre et les graines de la gousse de vanille. Ecrasez-les grossièrement et laissez refroidir.

Mélangez les œufs entiers avec le fromage blanc et le sucre restant. Ajoutez la farine, la levure et la compote de pomme.

Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Battez en neige ferme les blancs d'œufs avec la pincée de sel et incorporez-les au mélange précédent. Versez la préparation dans un plat à gratin et enfournez 15 min. Servez tiède ou froid.