

Couronne Belle Agathe

Pour 8 personnes.

1 kg de pomme, ½ litre d'eau, 500 g de sucre semoule, 1 citron, 1 gousse de vanille.

Pour la crème anglaise : ½ litre de lait, 3 jaunes d'œufs, 50 g de sucre semoule, 1 gousse de vanille.

Eplucher, évider les pommes et les couper en tranches épaisses.

Préparer un sirop avec l'eau et le sucre. Juste avant qu'il blondisse, verser dedans les pommes, le jus de citron et la vanille. Laisser cuire doucement en secouant la casserole de temps en temps ; arrêter la cuisson quand les pommes sont translucides. Les mettre dans un moule à savarin beurré ; démouler le lendemain et servir avec la crème anglaise.

Crème anglaise : mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter peu à peu le lait bouillant. Laisser épaissir sur feu doux en remuant à la spatule jusqu'à ce que la crème « nappe ». Verser dans un compotier et remuer de temps en temps pendant le refroidissement.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.