

Crème aux pommes



Apfelcreme

pour 6 personnes

2 pommes Boscop
25 cl de lait
25 cl de crème
150 g de sucre
3 œufs
25 g de beurre
10 cl de Calvados

Für 6 Personen

2 Äpfel (Boskop)
1 Viertelliter Milch
1 Viertelliter Sahne
150 g Zucker
3 Eier
25 g Butter
100 ml Calvados

Préchauffer le four à 130 °C (th. 5)

Éplucher les pommes, les tailler en tranches épaisses. Les faire **dorer** dans le beurre chaud avec une pincée de sucre.

Flamber avec le Calvados.

Disposer les pommes ainsi préparées dans des ramequins ou des petits bols.

Mélanger les œufs avec le sucre.

Faire tiédir le lait avec la crème, puis mélanger le tout avec les œufs battus. Verser cette crème aux œufs sur les pommes.

Déposer sur une plaque et glisser à four chaud. Laisser cuire 60 mn. Les crèmes doivent rester tremblotantes.

Réserver au froid.

Heizen Sie den Backofen auf 130 ° vor.

Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in dicke Scheiben. **Bräunen Sie** sie in heißer Butter mit etwas Zucker leicht an.

Flambieren Sie mit dem Calvados.

Setzen Sie die so präparierten Apfelstücke in feuerfeste Förmchen.

Mischen Sie die Eier mit dem Zucker.

Wärmen Sie Milch und Sahne an, dann mischen Sie das Ganze mit den geschlagenen Eiern. Gießen Sie diese Mischung auf die Äpfel in die Förmchen.

Setzen Sie sie auf ein Backblech und schieben sie für 1 Stunde in den heißen Backofen. Die Cremespeise muß weich bleiben (noch »wackeln«).

Stellen Sie sie kalt.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

