

Reine des reinettes farcie de mousse legere aux pommes

25/02/2020 à 13h49

Par [Pr Jean-Michel Lecerf](#)



Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 pommes reine des reinettes
- 3 œufs
- 1 pincée de cannelle
- 30g de sucre
- 1 noix de margarine riche en oméga 3
- 1 grosse pincée de levure chimique
- Pour le caramel : 50g de sucre et 1 cuillère à soupe de crème liquide

Préparation :

- Lavez les pommes, coupez les chapeaux ;
- Evidez les pommes, enlevez les cœurs et coupez la chair en dés ;
- Dans une casserole, mettez les dés, le sucre, la margarine, la cannelle et 10cl d'eau ;
- Faites cuire 15 minutes, laissez bien dessécher. Passez au mixeur, mettez dans un saladier et ajoutez la levure ;
- Battez les blancs d'œufs très fermes et ajoutez délicatement à la compote ;
- Remplissez les pommes de cette mousse et faites cuire à 160°C pendant 30 minutes;
- Faites un caramel blond avec le sucre et trois cuillères à soupe d'eau ;
- Ajoutez la crème liquide et faites réduire jusqu'à obtention d'une sauce lisse ;
- Servez tiède. Nappez de sauce caramel.