Pommes au four au pudding

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 pommes (Boskoop)
1 cuillerée à thé de jus de citron
1 noisette de beurre
1 œuf
1 petit sachet de sucre vanillé
1 petit sachet de pudding vanille en poudre
1 l de lait
2 cuillères à soupe de raisins

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 200 °C.**
2. **Retirez le trognon à l'aide d'un vide-pomme. Coupez la pomme non pelée en rondelles et arrosez-la de jus de citron.**
3. **Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites frire les anneaux de pomme à feu vif pendant 1 à 2 minutes. Laissez refroidir.**
4. **Battez l'œuf avec le sucre vanillé.**
5. **Délayez la poudre pour pudding dans un peu de lait.**
6. **Portez le reste du lait à ébullition. Ajoutez le mélange de pudding et laissez épaissir en remuant.**
7. **Retirez du feu et incorporez délicatement l'œuf et les raisins secs.**
8. **Disposez les rondelles de pommes dans un plat allant au four. Versez le pudding entre les anneaux de pomme.**
   Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé.