



## Fondant pommes et mascarpone

### Ingredients

|                              |
|------------------------------|
| 3 oeufs                      |
| 100g de sucre                |
| 30g de crème liquide entière |
| 150g de mascarpone           |
| 100g de farine               |
| 7g de levure chimique        |
| 90g de compote de pomme      |
| 3 grosses pommes             |

### Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Eplucher et couper en petits dés les pommes.

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporer la crème et la mascarpone.

Ajouter la farine et la levure, puis la compote.

Et pour finir mélanger les dés de pommes à la pâte.

Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 40 minutes