



## Charlotte aux pommes et beurre salé

Savourez sans retenue l'heureux mélange sucré-salé... Cette charlotte peut aussi être cuite à la vapeur.

### Ingrédients

- 1 pain de mie brioché
- 250 grammes de beurre salé
- 2 kilos de pommes golden
- 100 grammes de sucre en poudre
- 1 cuiller à soupe de Calvaços
- 1/2 cuiller à café d'essence de vanille
- 1 cuiller à café de cannelle en poudre

### Préparation

1. Beurrer un moule à charlotte.
2. Peler les pommes, les couper en 4, puis en deux en éliminant le cœur et les pépins.
3. Faire fondre la moitié du beurre avec le Calvaços et y faire dorer les pommes avec la cannelle, la moitié du sucre et l'essence de vanille. Faire cuire à feu moyen pendant 20 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Couper le pain de mie en tranches et enlever la croûte. Couper 15 tranches en deux dans la diagonale pour obtenir des triangles. Couper le reste en deux dans la hauteur pour obtenir des rectangles.
6. Faire fondre le reste du beurre et y faire dorer les morceaux de pain sur les deux faces. Saupoudrer du sucre restant.
7. Tapisser le fond du moule à charlotte avec les triangles en rosace, et disposer les rectangles sur les côtés.
8. Remplir avec la moitié des pommes et tasser. Couvrir de pain de mie. Verser le reste des pommes, tasser encore et couvrir du reste de pain de mie.
9. Enfourner au bain-marie pendant 30 à 35 minutes, puis laisser refroidir.
10. Démouler et servir tiède ou froid.

**Bon appétit!**