Quiche de poma

Ingredients

per a 4 persones

4 tartaletes de 8 cm de diàmetre

Per al farcit:

2 pomes

2 ous

200 ml de nata líquida

90 g de sucre

Per a la salsa de caramel:

30 g de mantega

60 g de sucre

Preparació

Batem els ous en un bol. Hi afegim els 90 grams de sucre i barregem bé. A continuació, incorporem la nata líquida i remenem fins a obtenir una mescla homogènia. Reservem.

Pelem les pomes i les tallem a trossos petits. En una paella, fonem la mantega a foc mitjà i hi afegim la poma. Quan comenci a estovar-se, incorporem una part del sucre i en reservem una mica per afegir-la més endavant.

Bonpreu Esclat
fem Fundació Esclerosi Múltiple
Poma de Lleida
Poma de Girona
Generalitat de Catalunya
Cofinanciado por la Unión Europea

Quiche de poma

Preparació

Quan la poma estigui més feta, hi afegim la resta del sucre i deixem que es caramel·litzi lleugerament. Colem la poma i reservem el caramel amb la mantega.

Repartim la poma entre les quatre tartaletes. A continuació, hi aboquem la barreja d'ous, sucre i nata, amb compte de no omplir-les massa perquè el farcit no vessi durant la cocció.

Enfornem les tartaletes a 185 ˚C durant uns 10 minuts o fins que la poma comenci a daurar-se per sobre.

Retirem les tartaletes del forn. Escalfem el caramel reservat amb la mantega fins que recuperi una textura més fluida i n'aboquem una mica per sobre de cada quiche abans de servir.

Bonpreu Esclat
fem Fundació Esclerosi Múltiple
Poma de Lleida
Poma de Girona
Cofinanciado por la Unión Europea
Generalitat de Catalunya