

Croustifondant aux Pommes, Croûte Saveur Caramel au Beurre Salé

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FARINE	60g
- LAIT	90 ml
- SUCRE SEMOULE	70g
- BEURRE	20g fondu
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- CANNELLE	1 pincée
- OEUF(S)	2 légèrement battus
- POMME(S) JONAGOLD	5-6

Pour la croûte :

- SUCRE SEMOULE	80g
- OEUF(S)	1
- CAMEL AU BEURRE SALÉ	1 c à café d'arôme
- AMANDES EFFILÉES	2-3 c à soupe

Recette:

- Dans un plat creux, fouettez la farine, la levure, le sucre avec le lait, le beurre fondu et les œufs pour former une pâte liquide homogène.
- Préchauffez le four à 180°C
- Pelez et coupez les pommes en fines lamelles (à la mandoline) directement dans la pâte afin que celles-ci ne s'oxydent pas.
- Mélangez puis versez dans un moule à manquer beurré et fariné.
- Enfourez pour 25 minutes.
- Pendant ce temps, fouettez l'œuf restant avec le sucre semoule jusqu'à blanchissement. Incorporez l'arôme ainsi que les amandes.
- Après cuisson du gâteau, versez ce mélange sur le sommet puis enfourez de nouveau pour 12 minutes (2 dernières minutes sur grill).
- Sortez et laissez refroidir puis démoulez délicatement.

