

Crousti fondant aux pommes

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients

- 6 pommes • 2 œufs • 60 g de farine • 70 g de sucre
- 90 ml de lait • 2 càs d'huile d'olive • 1 càs de Calvados
- 1 sachet de levure chimique • 1 pincée de bicarbonate

Croustillant

- 80 g de sucre + 1 càs de sucre roux pour le saupoudrage • 1 œuf
- 3 càs de beurre fondu (environ 50 g)

Peler et épépiner les pommes. Les mettre à mariner dans un saladier avec le calvados et le sucre.

Mélanger la farine, la levure et le bicarbonate. Y creuser un puits et ajouter les œufs légèrement battus, puis progressivement au fouet l'huile et le lait.

Préchauffer le four th 6/7, 200°C.

Mélanger les pommes et leur marinade dans la pâte. Verser le tout dans un moule bien beurré et fariné. Bien tasser en appuyant sur le mélangeur versé.

Mettre à cuire 30 à 35 minutes. Le dessus doit être coloré et ferme au toucher.

Laisser le four allumé.

Faire ensuite le croustillant : Battre l'œuf avec le sucre au fouet jusqu'à ce qu'il blanchisse. Y ajouter le beurre fondu. Verser sur le gâteau.

Saupoudrer d'amandes effilées puis de sucre roux.

Remettre à cuire 10 minutes.

Laisser complètement refroidir dans le moule avant de découper.