

CLAFOUTIS CRUMBELISÉ AUX POMMES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 8 personnes, pour un moule de 20 cm de diamètre

Préparation 30 min

Cuisson 40 min

INGRÉDIENTS

Clafoutis : • 200 g de farine • 100 g de sucre • 100 g de beurre • 3 œufs • 200 ml de fromage blanc (ou de lait) • 6 pommes • beurre et un peu de sucre pour la cuisson des pommes • 2 càs de rhum

Crumble : • 80 g de beurre salé • 80 g de farine • 80 g de cassonade • 50 g de poudre d'amandes • 1/2 càc de cannelle en poudre

RÉALISATION

Peler et épépiner les pommes. Les couper en morceaux. Les faire revenir dans un peu de beurre et de sucre pour les caraméliser. Laisser refroidir.

Beurrer un moule, le réserver au frais. Préchauffer le four th6, 180°C.

Préparer le crumble : Au robot mélangeur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Réserver au frais.

Battre les œufs et le sucre. ajouter la farine tamisée, puis le fromage blanc, le rhum et le beurre fondu. Ajouter les pommes.

Verser la pâte dans le moule, Verser le crumble dessus. Enfourner pour 35 à 40 minutes. si le gâteau colore trop vite, couvrir de papier alu pour la fin de la cuisson.