

Carre fondant aux pommes et aux amandes

Ingrédients :

Pour le fondant aux pommes

- 6 pommes (assez belles)
- 100 g de lait entier
- 2 œufs
- 30 g d'huile de tournesol
- 60 g de sucre roux (cassonade)
- 60 g de farine t55
- 5 g de levure chimique

Pour le nappage

- 40 g de beurre
- 60 g de sucre roux (cassonade)
- 2 pincées fleur de sel
- 1 œuf
- 1 demi-fève tonka

Pour la garniture

- des amandes cubes ou effilées
- du sucre glace (saupoudreuse)



Préparation :

Pour le fondant aux pommes et la 1ère cuisson

Préchauffer le four à 190°C. Placer le moule Carré sur la plaque alu perforée. Peler les pommes et couper en tranches fines. Répartir dans le moule Carré.

Au robot:

Dans le bol, verser le lait, les œufs, l'huile de tournesol, le sucre roux, la farine et la levure. Mélanger 15 secondes - vitesse 4.

Sans robot :

Dans un cul de poule, mélanger le lait, les oeufs et l'huile au fouet. Ajouter le sucre roux et fouetter. Ajouter en dernier la farine et la levure, mélanger sans grumeaux. Verser sur les pommes et mélanger avec la spatule mélangeuse. Enfourner dans un premier temps pour 25 minutes à 190°C.

Pour le nappage:

Avec robot:

Dans le bol, faire fondre le beurre 30 secondes - 60°C - vitesse 2. Ajouter le sucre roux, la fleur de sel, l'œuf et la demi-fève tonka râpée. Mélanger 30 secondes - vitesse 4.

Sans robot :

Dans un cul de poule, battre l'œuf, avec le sucre, la fleur de sel et la demi-fève tonka râpée. incorporer le beurre fondu. A la fin des 25 minutes, sortir le fondant du four. Verser le nappage sur le fondant précuit.

Pour la garniture et la 2ème cuisson

Parsemer le fondant + nappage d'amandes cubes ou effilées. Saupoudrer de sucre glace. Remettre au four pour 15 à 18 minutes (selon four).

Suggestion :

A la sortie du four, laisser refroidir 5 minutes avant de démouler.

Matériel utilisé :



Retrouvez la recette sur le club et votre robot :

<https://www.guydemarle.com/recettes/carre-fondant-aux-pommes-amandes-et-feve-tonka-20995>