

## Crumble de caramel aux pommes

Préparation 35 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes

Pour le crumble :

50 g d'amandes en poudre

50 g de cassonade

50 g de farine

50 g de beurre ramolli

Pour la bavaroise :

25 cl de lait chaud

150 g de sucre en poudre

2 à 3 jaunes d'œufs

2 feuilles de gélatine

200 g de crème fleurette

Pour les pommes poêlées :

2 pommes

Le zeste d'1/2 orange

1 pincée de cannelle

20 g de sucre en poudre

Préparation du crumble :

Mélanger tous les ingrédients du crumble pour obtenir une consistance grumeleuse et parsemer ce mélange sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Cuire environ 30 mn à 180°. A surveiller suivant les fours.

Préparation de la bavaroise :

Faire caraméliser le sucre dans une casserole assez grande en remuant avec une spatule jusqu'à l'obtention d'un joli brun. Ajouter alors le lait chaud et hors du feu verser dans un récipient sur les jaunes en mélangeant. Remettre dans la casserole et cuire comme une crème anglaise sans dépasser la température de 85°. Passer au chinois, verser dans un saladier et ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et égouttées.

Laisser refroidir à température ambiante et ajouter la crème fleurette montée en chantilly et mélangeant avec précaution et en le faisant en 2 fois ( 1/3 de la crème puis les 2/3 restants ).

Préparation des pommes :

Pendant que la bavaroise refroidit couper les pommes en gros dés et les poêler avec le zeste d'orange, la cannelle et le sucre. Laisser refroidir les pommes.

Dressage des verrines :

Disposer les pommes dans le fond des verres, mettre la bavaroise puis mettre au frais pour que la bavaroise prenne et enfin parsemer de crumble.

Pour ma version au pain d'épices j'ai simplement émietté du pain d'épices sur un plaque de four antiadhésive et j'ai mis au four quelques minutes pour dessécher les miettes. Quand vous les sortirez du four vous aurez l'impression que le crumble est encore mou mais le pain d'épices va durcir en refroidissant.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>