

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Le Crousti – Fondant aux pommes d'Eryn



Gâteau fondant :

5 grosses pommes
2 oeufs
60g de farine
70g de sucre (dont 1 sachet de sucre vanillé)
90 ml de lait
2 cs d'huile
1 cs calavdos
1 sachet de levure
1 pincée de bicarbonate

Croustillant :

80g de sucre
1 oeuf
3 cs de beurre fondu
2 belles poignées de noix grossièrement concassées

Réalisation :

1/ Mélanger la farine, le sucre, la levure et le bicarbonate. Creuser un puit, y verser les oeufs préalablement légèrement battus, l'huile, le lait et le calvados. Délayer doucement à la fourchette dans un premier temps, pour ne pas former de grumeaux, puis battre énergiquement.
2/ Préchauffer le four à 200°C. Peler et épépiner les pommes. Les couper en fines lamelles à

la mandoline. Les immerger au fur et à mesure dans la pâte afin qu'elles ne s'oxydent pas. Bien mélanger et verser dans un moule beurré et fariné. Bien tasser et lisser à la spatule. Enfourner 25 min.

3/ Pendant ce temps, réaliser le croustillant. Blanchir l'oeuf et le sucre. Y ajouter le beurre fondu. Verser sur le gâteau chaud, parsemer de noix et saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre. Enfourner 10 min.

Laisser complètement refroidir dans le moule, ce gâteau est meilleur réfrigéré, et le le confirme !