

DFM 930 CHAUD DEVANT 2021

«Les Bons Petits Plats de Francette»

FONDANT AUX POMMES

Préparation : 20min, Repos : 20min, Cuisson : 55min, Pour 8/10 personnes.

Ingrédients : 5 pommes Chantecler, Boskoop ou Canada, 200g de farine, 180g de beurre demi-sel + un peu pour le moule, 150g de sucre, 3 œufs, 10cl de lait, 2 cuillères à soupe rase de rhum (facultatif), 1 cuillère à soupe de cassonade, 1/2 sachet de levure chimique, 1/2 cuillère à café rase de poudre de vanille, 1 pincée de cannelle.

Ustensile : 1 moule de 20-24 cm de diamètre

Réalisation :

Préchauffez le four à 180°C. Coupez le beurre en dés et faites-le fondre dans une petite casserole.

Pendant ce temps, épluchez les pommes, coupez-les en quartier, retirez les trognons et émincez-les.

Mélangez la farine et la levure. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre pendant 3min à l'aide d'un batteur pour obtenir un mélange aérien. Intégrez ensuite la farine et la levure en deux fois, puis le beurre à l'aide d'une maryse. Versez le lait et le rhum puis mélangez délicatement pour obtenir une préparation homogène. Ajoutez les 3/4 des tranches de pomme, mélangez soigneusement.

Répartissez la préparation dans un moule de 20 à 24 cm de diamètre préalablement beurré. Répartissez les tranches de pomme restantes sur le dessus du gâteau, parsemez-le de cassonade, de poudre de vanille et d'une pincée de cannelle.

Enfournez le moule pour 50min.

Sortez le gâteau du four, laissez-le tiédir avant de le démouler.