



Gâteau moelleux et croustillant

4 pommes – 2 œufs – 10 cl de lait – 3 cuillères à soupe de crème épaisse – 20 g de beurre – 150 g de farine – 120 g de sucre en poudre – 1 cuillère à soupe de sucre roux - 30 g de poudre d'amandes – 1 sachet de levure – 1 pincée de sel

Pour la couverture : 1 blanc d'œuf – 30 g de beurre – 30 g de sucre – 1 cuillère à soupe d'amandes effilées.

Pelez 3 pommes et coupez les en gros dés. Coupez la dernière en tranches. Préchauffez le four à 180°.

Dans un poêle, faire fondre 20 g de beurre et versez les dés de pommes. Faites revenir 5 minutes à feu vif, puis saupoudrez de sucre roux. Les fruits doivent légèrement caraméliser. Versez le tout dans un moule à manqué.

Dans un saladier mélanger la farine, le levure, la poudre d'amandes, le sucre et la pincée de sel. Creusez un puits et cassez les œuf un à un. Mélangez puis incorporez la crème et le lait. La pâte doit être homogène et assez épaisse.

Versez la pâte sur les dés de pommes, disposez les tranches de pommes sur la surface et enfournez 40 minutes la surface doit être bien dorée.

Sortez le gâteau du four et montez la température à 200 °.

Dans une petite casserole, faire fondre 30 g de beurre, le sucre et le blanc d'œuf légèrement fouetté, battez 2 minutes sur feu doux.

Versez sur la préparation, répartissez les amandes effilées et enfournez 8 minutes.

Laissez tiédir avant de coupez délicatement le gâteau.

