

CROUSTIFONDANT AUX POMMES

Ingrédients pour 1 plat rectangulaire de 30 X 22 CM :

6 pommes Reine des reinettes ou autres variétés

2 gros œufs

50 g de sucre semoule

20 g de beurre fondu

10 cl de lait

30 g de farine type 55

30 g de farine de châtaignes

10 g de Maïzena

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à soupe de jus de citron

QS de beurre et sucre semoule

Casser les œufs dans un grand saladier et verser dessus le sucre semoule. Fouetter bien le tout avec un fouet à main ou électrique. Ajouter le beurre fondu, le lait, le jus de citron et mélanger bien le tout avec le fouet. Tamiser conjointement les deux farines, la Maïzena et la levure chimique, et les ajouter au mélange précédent en plusieurs fois. Fouetter bien cet ensemble pour obtenir une pâte onctueuse.

Eplucher les pommes et les évider. Les couper en deux et les passer à la mandoline ou à l'épluche-légumes pour obtenir de fines tranches de pommes. Les transvaser dans le saladier contenant la pâte onctueuse et homogénéiser l'ensemble des ingrédients de manière à bien enrober les tranches de pommes avec la pâte.

Beurrer et saupoudrer de sucre semoule le plat rectangulaire. Verser dedans la masse tranches de pommes/pâte, bien la répartir et la tasser avec une spatule.

Mettre le plat au four réglé à 190° pendant 50 à 60 minutes de façon à obtenir un dessus bien doré.

Laisser refroidir quelques minutes et déguster sans trop attendre.