



## Crumble aux Pommes Caramélisées, façon Tatin



Temps de préparation: 15mn

Temps de cuisson: 30mn

### **Ingrédients pour 2 personnes:**

- 4 belles pommes
- 50 g de beurre 1/2 sel
- 3 cs de cassonade

### **Pour la pâte:**

- 50 g de farine
- 10 g de sucre cristal
- 10 g de poudre d'amandes (facultatif)
- 1/2 cc de levure chimique
- 40 g de beurre 1/2 sel

### **Pour la sauce caramel au beurre salé:**

- 2 cs de sucre
- 5 cl de lait ou crème liquide
- 40 g de beurre 1/2 sel
- fleur de sel de Guérande

### **Préparation:**

1. Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sucre, la poudre d'amandes, la levure puis le beurre ramolli. Sabler l'ensemble.
2. Éplucher, vider et couper les pommes en quartiers. Les sauter vivement dans une poêle avec le beurre et le sucre jusqu'à une belle caramélisation.
3. Garnir deux cercles avec les pommes parsemer dessus la pâte et cuire à four chaud 200°C pendant 15 à 20 minutes, laisser refroidir.
4. Mettre le sucre à sec dans une casserole, faire chauffer à feu moyen, sans remuer. Hors du feu, ajouter le lait (attention aux projections), le beurre et mélanger. Remettre la sauce à cuire quelques minutes pour dissoudre le caramel.
5. Terminer avec une pincée de fleur de sel, laisser refroidir.
6. Chauffer le dessous de la plaque pour retirer le crumble. On peut remplacer la sauce caramel par une saucière de crème tiède à la cannelle.