



Crumble aux Pommes Façon Tatin



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

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

Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sucre, la poudre d'amandes, la levure puis le beurre ramolli. Sabler l'ensemble.

Eplucher, vider et couper les pommes en quartiers. Les sauter vivement dans une poêle avec le beurre et le sucre jusqu'à une belle caramélisation.

Garnir deux cercles avec les pommes parsemer dessus la pâte et cuire à four chaud 200°C pendant 15 à 20 minutes, laisser refroidir.

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.

Terminer avec une pincée de fleur de sel, laisser refroidir.