



Gâteau aux pommes à l'irlandaise crumblyfondant



Pour la partie fondante :

500g de pommes acidulées (gala ou granny smith)
180g de farine à gâteaux (à poudre levante
incorporée ou autant de farine et 1càc de levure
chimique)
1 c. à c. de cannelle
1 c. à c. de gingembre en poudre
1 c. à s. d'extrait de vanille
120g de beurre
120g de sucre roux en poudre
2 oeufs
2 c. à s. de lait

Pour la partie craquante :

120g de farine à gâteau (à poudre levante incorporée
ou autant de farine et 1 c. à c. rase de levure
chimique)
90g de sucre roux en poudre
90g de beurre demi-sel si vous en avez
3 c. à s. de noix grossièrement hachées
De la farine et du beurre pour le moule.

Commencez par le craquant, mettez dans un saladier la farine, le sucre et le beurre bien froid coupé en petits cubes. Mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une sorte de sable grossier. Ajoutez les noix, mélangez bien. Réservez au frais. Pelez puis coupez les pommes en dés.

Préparez le fondant:

Mélangez la farine, la cannelle et le gingembre en poudre.

Mettez le sucre et le beurre dans un saladier ou dans le bol du robot et battez bien le tout.

Ajoutez un œuf et battez. Ajoutez un peu du mélange farine-épices, mélangez, puis ajoutez le deuxième œuf et alternez le lait et la farine restante jusqu'à obtenir une belle pâte bien légère en la battant bien régulièrement.

Versez cette pâte dans un moule beurré et fariné.

Couvrez avec les pommes et terminez par le crumble.

Ajoutez quelques noix si vous le désirez.

Enfournez dans un four préchauffé à 180° pendant environ 1 heure.

Servez encore tiède saupoudré de sucre glace ou avec un peu de crème fraîche.