

Pommes caramélisées au yaourt grec et streusel noisette

Pour 4 personnes



Pour les pommes caramélisées

2 ou 3 pommes Gala
100 g de sucre en poudre
2 yaourts grecs
1/2 c. à c. de cannelle en poudre
3 noisettes de beurre
2 pincées de fleur de sel

Pour le streusel noisette

100 g de beurre
100 g de cassonade (ou 50 g de cassonade et 50 g de sucre muscovado)
130 g de poudre de noisette
100 g de farine
4 pincées de fleur de sel

Préparez le streusel:

Préchauffez le four à 150°.

Dans le bol d'un robot muni d'un fouet, ou dans un saladier, placez tous les ingrédients secs et mélangez-les.

Ajoutez le beurre mou coupé en dés et fouettez à vitesse moyenne jusqu'à ce que les éléments secs et le beurre soient amalgamés. Vous pouvez le faire à la main en mélangeant le beurre du bout des doigts, ou avec un fouet électrique à main, mais veillez dans tous les cas à ce que le mélange reste assez grossier.

Étalez le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone puis faites cuire pendant 25 minutes. Laissez refroidir.

Préparez les pommes caramélisées:

Epluchez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez le cœur et découpez-les en dés.

Faites chauffer une poêle assez grande pour contenir toutes les pommes de façon à ce qu'elles touchent toutes le fond de la poêle, versez le sucre en poudre pour qu'il recouvre le fond et laissez chauffer sans y toucher jusqu'à ce qu'il caramélise. Quand il atteint une belle couleur brun doré, ajoutez le beurre, puis les pommes, la cannelle et la fleur de sel. Mélangez pour enrober de caramel les morceaux de pommes. Si le caramel cristallise, laissez le refondre au contact du fond de la poêle.

Débarrassez sur une assiette et laissez tiédir, ou refroidir.

Déposez au fond de chaque coupelle la moitié d'un yaourt, disposez les dés de pommes dessus, arrosez de caramel, puis saupoudrez de streusel.

Dégustez aussitôt.