

Fondant rapide aux pommes

Pour un moule carré d'environ 20 cm de côté (en silicone pour moi):

- 4 oeufs
- 200 g de sucre (pour moi 120 g + 1 cs de sucre vanillé)
- 25 g de beurre fondu
- 75 g de lait
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 60 g de poudre d'amandes
- 4 pommes



Préchauffer le four à 170°.

Fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que l'ensemble blanchisse. Ajouter doucement le beurre fondu et le lait en mélangeant à la spatule. Incorporer la farine, la levure et la poudre d'amandes.

Peler les pommes et les couper en fines lamelles de 2 mm d'épaisseur (pour ma part à l'aide d'une mandoline). Les ajouter au fur et à mesure dans la pâte (remuer pour bien enrober les tranches de pommes pour éviter qu'elles ne noircissent).

Verser le tout dans le moule (beurré si nécessaire) et enfourner. Laisser cuire 30-35 min (la pointe d'un couteau plantée au coeur du fondant doit ressortir sèche).

A la sortie du four, retourner le moule sur le plat de service et attendre 5 min avant de le retirer.

Je vous donne quand même la suite de la recette décrite par Joëlle, même si je ne l'ai pas fait:

* Napper le dessus du fondant encore un peu chaud avec une gelée de coing.

* Réaliser un glaçage en chauffant 80 gr de sucre glace avec 20 gr d'eau et 1 CS de rhum. Le glaçage ne doit pas bouillir mais être juste chaud. A l'aide d'un pinceau, napper le dessus avec le glaçage froid.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>