



### **CRUMBLE DE POMMES TATIN**

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour le crumble :**

**50 grs de beurre mou, 50 grs de sucre cassonade, 50 grs de farine, 50 grs de poudre d'amandes**

**Pour les pommes tatin :**

**3 pommes (type golden ou reine de reinette), 60 grs de sucre en poudre, 20 grs de beurre**

**Pour la sauce caramel :**

**80 grs de sucre, 10 cl de crème fraîche liquide**

Mélanger le beurre mou avec la cassonade, ajouter les autres ingrédients et réserver au réfrigérateur.

Peler les pommes, les découper en quartiers (8 quartiers par pomme). Réserver. Dans une casserole, verser le sucre en poudre et chauffer pour réaliser un caramel à sec (sans eau, il suffit de poser la casserole sur une source de chaleur et de bien résister à l'envie de mélanger, simplement surveiller jusqu'à ce que le sucre se mette à fondre tout seul et prenne une belle couleur blonde). Retirer la casserole du feu et ajouter le beurre, mélanger vivement (ça s'appelle décuire). Répartir ce caramel dans des empreintes flexipan pour muffin ou dans des ramequins en silicone d'environ 6 cm de diamètre sur 4 cm de hauteur. Remplir les empreintes avec les quartiers de pomme (4 quartiers par empreinte) tasser... ça doit rentrer !! Cuire au four à 160° pendant 40 mn. Sortir du four et laisser en attente.

Augmenter la température du four à 180°. Sortir la pâte à crumble du réfrigérateur. Placer 6 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre sur une plaque de cuisson anti adhésive, répartir en l'émiettant la pâte à crumble dans chaque cercle. Glisser au four pour 7 mn.

Démouler les pommes tatin et les disposer sur chaque crumble. Préparer la sauce caramel. Mettre 80 grs de sucre dans une casserole, poser sur le feu et procéder comme plus haut pour réaliser un caramel à sec. Retirer la casserole du feu et ajouter la crème fraîche pour décuire le caramel (on peut chauffer la crème fraîche avant de l'utiliser, cela évitera que le caramel ne forme un bloc au fond de la casserole au contact de la crème froide. Si cela se produit ce n'est pas grave, on continue à chauffer doucement la sauce et le bloc de caramel va fondre tout doucement....)

Servir les crumble de pommes tatin entourés de la sauce caramel.