Toque & Tablier

Gâteau croustillant à la vanille et aux pommes

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 400 g de pommes (Chantecler ou Golden)

Le crémier :

- 2 œufs
- 95 g de beurre doux
- 10 cl de lait entier ou demi-écrémé

L'épicier :

- 75 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 gousse de vanille

1. Préchauffez le four à 180°. Pelez et épépinez les pommes, coupez chaque quartier en 3.
2. Dans une poêle, faites fondre sur feu doux, 15 g de beurre et 5 g de sucre, quand ça commence à bouillir, posez les pommes. Couvrez 5 minutes puis 5 minutes à découvert. Elles doivent caramélisées.
3. Pendant ce temps, dans une jatte, cassez 2 œufs battez avec le restant de sucre (70 g). Faites fondre le beurre restant (80g), ajoutez-les au mélange œufs-sucre. Ajoutez le lait, la farine et le sachet de levure et les graines de vanille (voir mon geste du chef), mélangez intimement.
4. Versez votre pâte dans un moule en silicone (ou préalablement doré). Disposez délicatement dessus les pommes ; enfournez pour 45 minutes environ (le couteau doit ressortir sec)et envoyez tiède avec de la crème fraîche si vous êtes gourmand !