

Fondant rapide aux pommes



Ingrédients

- 4 pommes Jonagold
- 4 oeufs
- 200 g de sucre
- 25 g de beurre fondu
- 75 g de lait
- 5 g de levure (1/2 sachet)
- 150 g de farine
- 60 g de poudre d'amandes

① Préchauffez votre four à 170°C (th 5-6). Placez votre moule sur la plaque aluminium perforée. Épluchez et coupez les pommes en 2 puis coupez-les en lamelles de 2 mm d'épaisseur. Dans la bassine inox, battez les oeufs et le sucre afin d'obtenir une masse légère et blanchie. Ajoutez délicatement le beurre fondu et le lait puis mélangez à la spatule haute température. Incorporez toujours délicatement à la spatule la levure, la farine et la poudre d'amandes tamisées ensemble. Mélangez les lamelles de pommes à la préparation et versez le tout dans le moule.

② Faites cuire environ 30 à 35 minutes à 170°C. Piquez le gâteau au centre avec le bout d'un couteau rond, il doit ressortir sec. Pour démouler, retourner le moule sur un plat et laissez refroidir 5 minutes avant de retirer le moule.

③ Pour la finition, nappez le dessus avec une gelée de coings puis réalisez un glaçage en chauffant 80 g de sucre glace, 20 g d'eau (2 c. soupe) et 10 g de Rhum (1 c. soupe). Le glaçage doit être juste chaud mais ne doit pas bouillir. Avec un pinceau, nappez le dessus du fondant avec la glaçage froid.