

FONDANT AUX POMMES ET CAMEL AU BEURRE SALE



8 personnes

Ingrédients

1 kg de pommes (reine des reinettes)

100 g de crème caramel au beurre salé

75 g de farine

50 g de sucre

20 g de poudre d'amande

1 c à c de vanille en poudre

4 cl de crème fraîche liquide entière

1 œuf

½ sachet de levure

Eplucher et couper les pommes en morceaux. Faire une compote en ajoutant la vanille (sans ajouter d'eau).

Laisser un peu tiédir puis ajouter la crème caramel.

Dans un saladier mélanger la farine, le sachet de levure, le sucre, la poudre d'amandes, la crème fraîche liquide et l'œuf entier. Remuer bien pour éviter toute formation de grumeaux.

Ajouter la compote de pommes au caramel.

Remplir une plaque flexipan de grands moules à muffins et saupoudrer de quelques amandes effilées. Faire cuire 20 mn à 180°.

Laisser refroidir avant de démouler.

CARAMEL AU BEURRE SALE



Ingrédients :

100 g de sucre

30 g d'eau

20 cl de crème fraîche liquide

40 g de beurre doux

1/2 c à c de fleur de sel

Verser l'eau et le sucre dans une casserole. Faire chauffer la casserole. Attendre que le caramel brunisse.

Quand il est bien doré avec une odeur un peu acre, ajouter le beurre salé ou le beurre doux avec de la fleur de sel hors du feu. Mélanger puis ajouter la crème fraîche.

Porter la crème à ébullition, puis baisser et laisser réduire pour obtenir la consistance voulue.