

# Fondant aux pommes et sa couche croustillante

**Pour un gros gâteau ou 6 petits (moules demarle "grands ronds")**

160 g de beurre mou  
100 g de sucre en poudre  
1 pincée de sel  
1 gousse de vanille grattée  
2 gros oeufs  
150 g de farine  
1 cuillère à café de levure chimique  
125 g de yaourt (à la grecque pour moi)  
2 grosses pommes  
50 g de cassonade

Préchauffer le four à 170°

Dans un petit saladier, mélanger la farine avec la levure.

Dans un saladier fouetter le beurre mou avec le sucre, la pincée de sel et la vanille pour obtenir une texture mousseuse. Ajouter les œufs un par un. Bien mélanger au fouet. Ajouter ensuite la moitié de la farine, la moitié du yaourt, bien mélanger, ajouter le reste de farine et le reste de yaourt.

Eplucher les pommes, les évider et les découper en fines lamelles. Ajouter les tranches de pommes dans la pâte en remuant délicatement.

Verser la pâte dans un moule graissé ou dans les empreintes en silicone. Lisser un peu le dessus si besoin.

Saupoudrer de cassonade le dessus. (1 cuillère à soupe par empreinte pour mon moule "grands ronds")

Enfourner 30 minutes pour des moules individuels et 1 heure pour un grand moule.

Le gâteau doit être doré (tester la cuisson avec un cure dent)

Source : David Rocco

<http://chocolatatuslesetages.fr>