

Fondant aux Pommes & aux Amandes

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 100g de sucre
- 30g de Maïzena
- 3 œufs
- 125g de poudre d'amandes
- 100g de beurre ramolli
- 2 pommes



Ustensile spécifique : un moule au choix (pour moi un moule en silicone forme tablettes)

Réalisation :

- Préchauffer le four à 160°C.
- Mélanger le sucre et la maïzena. Battre le mélange au fouet avec les œufs entiers.
- Ajouter la poudre d'amandes, ainsi que le beurre ramolli.
- Mélanger le tout au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Eplucher les pommes et les couper en lamelles.
- Tapisser le fond du moule de tranches de pommes bien serrées et verser la préparation dessus.
- Enfourner 30 minutes environ.
- Démouler, laisser refroidir, puis napper d'une gelée de pommes ou de coings. A défaut, saupoudrer d'un voile de sucre glace !

Bon appétit !