

Gratin de pommes fruits aux amandes



Pour 6 personnes, il vous faut :

- 200 ml de crème fraîche liquide
- 3 jaunes d'uf
- 10 g de Sucre vanillé
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g d'amandes en poudre
- 30 g de beurre
- 1 kg 500 g de pommes

Poids total de ces ingrédients : 1 900 grammes

Durée : 1 heure 5 min.

- Préparez l'appareil à la crème Dans un bol, mélangez au fouet 200 ml de crème fraîche liquide, 3 jaunes d'uf, 10 g de Sucre vanillé et 50 g de sucre en poudre.

Réservez.

- Torréfiez les amandes Dans une petite poêle anti-adhésive sur feu vif, versez 50 g d'amandes en poudre et faites doucement torréfier en remuant sans cesse avec une spatule en bois ou une cuillère.

- Arrêtez et retirez du feu quand la poudre d'amandes commence à peine à colorer.

On fait ça pour améliorer sensiblement le goût des amandes.

- Montez le gratin Préchauffez votre four à 200°C (390°F).

Beurrez un moule à gratin.

- Épluchez 1 kg 500 g de pommes, et coupez les en petits morceaux.

Mettez la moitié des morceaux de pommes dans le plat.

- Saupoudrez dessus les amandes torréfiées.

- Ajoutez l'autre moitié des pommes, et versez dessus l'appareil en le répartissant sur tout le plat.

- Saupoudrez le dessus d'un peu de sucre en poudre et de petites lamelles de beurre pour faciliter le doré du dessus du gratin.

- Cuisson et dégustation Enfournez pour 40 minutes.

Servez tiède ou froid, nature ou si vous êtes gourmand-e avec un peu de crème chantilly.