*Crumbles*

# Flamusse aux pommes

| 1h35 | 30 min | 55 min | 10 min | 231 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients**

- 3 **Pomme(s)**
- 60 g **Farine**
- 70 g **Sucre semoule**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 50 cl **Lait entier**
- 20 g **Beurre**
- 1 pincée(s) **Cannelle en poudre**
- 1 **Sucre semoule**
- 1 **Beurre doux**

**Étape 1**

## Préparation des pommes

1. Éplucher les pommes et les couper en fines lamelles. Réserver dans une assiette.
2. Couper le beurre demi-sel en morceaux, les mettre dans une poêle anti-adhésive et les faire fondre à feu doux, sans coloration.
3. Disposer les lamelles de pommes dans le beurre fondu et les faire dorer 10 minutes en mélangeant de temps en temps avec une cuillère en bois.
4. Au bout de ce temps, ôter la poêle du feu, saupoudrer les lamelles de pommes avec la cannelle et les laisser tiédir.

**Étape 2**

## Préparation de la flamusse

1. Préchauffer le four à 170°C (Th.6).
2. Dans un cul de poule, mélanger la farine au sucre à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Avec un fouet, battre les œufs dans un autre saladier puis les verser dans le mélange de farine et sucre.
4. Fouetter délicatement pour amalgamer les ingrédients,

jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et sans grumeaux.

5. Peu à peu, verser le lait dans le mélange tout en continuant à mélanger délicatement à l'aide d'un fouet.
6. Beurrer un moule à manqué de 22 cm de diamètre.
7. Tapissez le fond du moule avec les lamelles de pommes en les faisant légèrement se chevaucher les unes sur les autres.
8. Verser la préparation à base de lait sur les pommes.
9. Enfourner le moule et faire cuire la flamusse pendant 45 minutes.
10. Une fois ce temps passé, sortir le moule du four et laisser refroidir la flamusse pendant 10 minutes avant de la démouler.

**Étape 3**

## Dressage

1. Démouler la flamusse sur un plat et la saupoudrer avec le sucre. La servir froide ou tiède.