



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** Tapisser 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.