Thomas Brachet

Autres desserts aux fruits

Streusel à la cannelle, pommes caramélisées et framboises

1h30	35 min	25 min	30 min	573
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte sablée et de pommes

1. Dans un saladier, verser la farine, le sucre, la poudre d'amandes et la cannelle. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère.
2. Incorporer les dés de beurre pommade.
3. Travailler la pâte avec la pointe des doigts pour obtenir un effet sablé.
4. Éviter de trop travailler le mélange pour préserver l'effet sablé et ne pas obtenir une pâte compacte.
5. Éplucher les pommes à l'aide d'un économe.
6. A l'aide d'un vide pomme, retirer le trognon du fruit.
7. Couper les pommes en gros morceaux. Réserver dans un saladier.

Étape 2

Cuisson des pommes et finitions

1. Faire chauffer une poêle sur feu vif.
2. Ajouter le beurre et le sucre puis remuer pour mélanger les ingrédients en veillant à ne pas les brûler.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le Streusel

- 250 g **Framboise**
- 125 g **Beurre**
- 125 g **Sucre semoule**
- 125 g **Farine**
- 125 g **Amande(s) en poudre**
- 2 g **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour les pommes caramélisées

- 6 **Pomme(s)**
- 20 g **Beurre**
- 30 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Sucre glace**

3. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un caramel bien coloré.
4. Ajouter les pommes et remuer pour les enrober de caramel sur toutes les faces. Laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau.
5. Si les pommes ne doivent pas être cuite immédiatement, les conserver dans de l'eau citronnée pour éviter leur oxydation.
6. Mettre les pommes caramélisées dans un plat creux allant au four, ajouter les framboises dessus.
7. Émietter le streusel au dessus des fruits.
8. Enfourner à 180°C (Th.6) pendant 25 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Sortir le streusel du four, le laisser refroidir pendant 30-45 minutes pour lui donner une meilleure tenue.
2. Poser une cuillère sur une ardoise, la saupoudrer de sucre glace à l'aide d'un chinois.
3. Déposer une part de streusel sur le plat.
4. Ajouter un ramequin avec de la crème épaisse pour accompagner.
5. Retirer la cuillère saupoudrée de sucre glace pour obtenir un effet pochoir.