

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 cuites 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.