

## Croustillant de quatre quarts aux pommes



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 35 mn

*En fonction de la variété de pommes que vous utilisez, ajoutez un peu de sucre quand vous les passez à la poêle, elles seront moins acides.*

Recette proposée par : Charlotte Beal

### Ingrédients

- pour le quatre quarts :
  - 4 pommes de taille moyenne (variétés reinette ou golden)
  - 200 g de farine de type 55
  - 0,5 sachet de levure chimique
  - 200 g de sucre
  - 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 200 g de beurre
- pour le croustillant :
  - 50 g de sucre
  - 50 g de beurre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Faites fondre légèrement le beurre et mettez-le dans un saladier. Ajoutez-y le sucre et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3 Séparez les jaunes et les blancs en incorporant les jaunes dans le saladier avec le beurre et le sucre, puis mélangez.
- 4 Ajoutez la farine et la levure dans le saladier (beurre, sucre, jaunes), puis mélangez de manière à ne pas avoir de grumeaux. Incorporez alors le sachet de sucre vanillé.
- 5 Montez les blancs en neige. Incorporez délicatement les blancs dans le saladier.
- 6 Pelez les pommes et coupez-les en gros quartiers.
- 7 Faites revenir les pommes dans une poêle afin qu'elles blondissent. Incorporez les pommes tièdes dans le saladier et mélangez.
- 8 Beurrez et farinez votre moule, puis versez la pâte.
- 9 Placez votre moule dans le four et faites cuire pendant 20 minutes.
- 10 Entre temps, préparez le croustillant. Laissez fondre légèrement le beurre et mélangez-le avec le sucre afin d'obtenir un sirop.
- 11 Versez le sirop sur le quatre quart au bout de 20 minutes de cuisson et continuez la cuisson pendant 10 à 15 minutes. Contrôlez la cuisson en insérant une pointe de couteau dans le quatre quart (si elle ressort sèche, c'est prêt!).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

