Fondant aux pommes et aux amandes

Un gâteau très fondant, presque crémeux, riche en pommes et en poudre d'amande. Il se mange tiède.

8 personnes	20 min préparation	40 min cuisson	60 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 4 pommes
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de poudre d'amande
- 60 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique

Préparation

1. Éplucher les pommes et les couper en petits dés.
2. Mettre les œufs et le sucre dans le bol.
   1 min / vitesse 4
3. Ajouter le beurre fondu, la poudre d'amande, la farine et la levure.
   20 sec / vitesse 3
4. Incorporer les pommes à la spatule.
5. Verser dans un moule beurré et cuire 40 minutes à 170°C.

Le conseil de Tiha
Sors le fondant du four quand le centre est encore un peu tremblant, il finira de cuire hors du four.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur.