

## Crousti-Pomme

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

### Ingrédients :

- \* 2 pommes
- \* 2 œufs
- \* 110 g de sucre
- \* 3 sachets de sucre vanillé
- \* 250 g de farine
- \* ½ sachet de levure
- \* 110 g de lait
- \* 30 g d'huile neutre
- \* 40 g de beurre fondu



### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes **Grands Ronds** (FP 2777) sur la plaque perforée.

Epluchez les pommes et coupez-les en dés.

Battez les œufs avec 60 g de sucre et 2 sachets de sucre vanillé. Ajoutez le lait, la farine et la levure, puis petit à petit l'huile.

Versez la moitié de la préparation dans les empreintes, répartissez les dés de pommes, puis couvrez avec le reste de la pâte. Enfourez pendant 20 minutes à 180°C (th.6).

Pendant ce temps mélangez les 50 g restant du sucre avec le dernier sachet de sucre vanillé et le beurre fondu. Quand le temps de cuisson est écoulé, versez le mélange sucre/beurre sur la surface des gâteaux et enfourez de nouveau pendant une quinzaine de minutes.

Laissez refroidir légèrement et servez avec une boule de glace à la vanille ou un peu de chantilly.