 **Délicieux pomme framboise**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands
Fruits :**
**- 1 kg de pommes**
**- 10 g de beurre**
**- 25 g de cassonade**
**- 250 g de framboises surgelées**
**Biscuit :
- 120 g de beurre mou**
**- 150 g de sucre**
**- 1 œuf**
**- 1 pincée de sel**
**- 200 g de farine T 45**
**- 1 sachet de levure**
**- le zeste râpé d'un citron**
**- 125 g de lait**
**Garniture :**
**- 100 g de farine T 45**
**- 100 g de sucre**
**- 1 càc de cannelle**
**- 80 g de beurre très froid**

**1 moule de 25 x 25 cm beurré ou chemisé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**Les fruits :**
Éplucher les pommes et les couper en petits dés.
Faire fondre le beurre dans une poêle et y tourner les dés de pommes jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.
Ajouter la cassonade et laisser caraméliser légèrement.
Laisser refroidir.
**Le biscuit :**
Mélanger au fouet le beurre mou avec le sucre pour obtenir une pommade onctueuse.
Ajouter l'œuf et fouetter encore pour bien l'incorporer.
Ajouter enfin la farine et la levure tamisées, le lait et le zeste de citron râpé.
Mélanger pour obtenir une pâte lisse et épaisse.
Verser la pâte dans le moule.
Étaler les dés de pomme sur toute la surface de la pâte.
Répartir les framboises surgelées.
Enfourner pour 20 minutes.
**Garniture :**
Mélanger la farine, le sucre et la cannelle.
Ajouter le beurre coupé en fines lamelles.
Malaxer du bout des doigts ou en quelques pulsions au robot pour en faire un crumble.
Garder au frais pendant que le gâteau finit de cuire.
Sortir le gâteau du four, et étaler la garniture sur le dessus.
Enfourner pour 25 minutes.
Laisser refroidir avant de découper en portions.