 **Croustillant aux pommes** **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 belles pommes
- 1 càs de miel
- ¼ de càc de cannelle
- 170 g de farine
- 125 g de beurre
- 2,5 càc de levure (1,5+ 1)
- 115 g de cassonade
- 115 g de sucre
- 1 œuf
- 150 g de lait
- 50 g de crème liquide
- 40 g de poudre d'amandes
- amandes effilées**

**1 moule carré de 21 cm de côté
Préchauffage du four à 180°C (chaleur intense pour moi).**

Peler et parer les pommes. les couper en petits dés.
Faire chauffer le miel dans une petite poêle.
Ajouter les dés de pommes et les laisser caraméliser à feu vif pendant 5 minutes.
Incorporer la cannelle, bien remuer et réserver.
Mélanger la farine avec 1,5 cuillerée à café de levure et les sucres.
Ajouter le beurre froid en petites parcelles et bien mélanger jusqu'à obtention d'un sable grossier.
Étaler la moitié de cette préparation dans le fond du moule (beurré si non en silicone) et tasser avec le dos d'une cuillère.
Réserver au frais.
Ajouter à la seconde moitié de la pâte sablée, 1 cuillerée à café de levure, l'œuf, la poudre d'amandes, la crème et le lait.
Fouetter le tout pour obtenir un mélange homogène.
Verser dans le moule les dés de pommes tiédis et bien les répartir sur le fond de pâte.
Couvrir les pommes de l'appareil aux amandes.
Parsemer généreusement d'amandes effilées.
Enfourner pour 40 minutes.
Laisser tiédir avant de démouler délicatement sur un plat.
Couper en parts et les retourner pour que les amandes soient visibles.
À déguster tiède avec une glace à la vanille ou froid nature ou avec un coulis de framboise.