 **Crazy streusel aux pommes**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Les pommes :**
**- 550 g de** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)
**- 10 g de beurre**
**- 15 g de cassonade**
Couper les pommes en quatre, les éplucher et les épépiner.
Les couper en tranches un peu épaisses.
Faire fondre le beurre avec la cassonade, y faire cuire les pommes en les remuant délicatement, jusqu'à ce qu'elles soient souples.
Réserver et laisser refroidir.

**La** [**sauce caramel**](https://recettes.de/sauce-caramel) **au beurre salé :
- 75 g de sucre en poudre**
**- 75 g de crème liquide**
**- 10 g de beurre salé**
**- 1 pincée de fleur de sel**
Mettre le sucre dans une casserole et le laisser se transformer en caramel sans remuer., en surveillant.
Faire chauffer la crème.
Dès que le caramel est prêt, retirer la casserole du feu et verser la crème en filet en remuant.
Ajouter le beurre et la fleur de sel et remuer sur feu doux pour bien dissoudre les morceaux, jusqu'à ce que la crème soit lisse.
Réserver et laisser refroidir.

**La pâte à** [**streusel**](https://recettes.de/streusel) **:
- 45 g de sucre**
**- 45 g de farine**
**- 45 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 45 g de beurre froid**
Mettre tous les éléments dans le bol du robot et mixer rapidement pour obtenir un sable grossier. (Sinon, mélanger tous les ingrédients avec le bout des doigts).

**La pâte à gâteau :
- 100 g de beurre**
**-2 œufs**
**- 100 g de sucre en poudre**
**- 125 g de farine**
**- 1,5 càc de levure chimique**
**- ½ càc de vanille en poudre**

**1 cercle de 18 cm de Ø tapissé de papier cuisson** **ou un moule à fond amovible**
Pour ne pas perdre le streusel en  retournant le gâteau lors du démoulage.
**Préchauffage du four à 180°C** 

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser refroidir.
Travailler au fouet les œufs avec le sucre et la poudre de vanille.
Lorsque le mélange est bien mousseux, ajouter la farine et la levure et continuer à fouetter.
Incorporer le beurre fondu et mélanger pour obtenir une pâte bien lisse.
Verser la moitié de la pâte sans le cercle.
Répartir la moitié des pommes.
Couvrir avec le reste de la pâte.
Disposer le restant des pommes sur toute la surface du gâteau.
Enfourner pour 30 minutes.
Sortir le gâteau et répartir sur le dessus les ¾ de la sauce caramel et la faire pénétrer à l'intérieur en plantant la lame d'un couteau sur toute la surface
(éviter de laisser couler la sauce sur les bords pour ne pas qu'elle brûle).
Enfourner pour 15 minutes.
Sortir le gâteau et répartir sur le dessus la pâte à streusel.
Enfourner une dernière fois pour 20 minutes.
Vérifier la cuisson, puis décercler délicatement et laisser refroidir sur une grille.
Servir avec pour les plus gourmands un filet de caramel
et peut-être une boule de glace à la vanille.