 **Crèmes brûlées et pommes Tatin  
  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/11/Cr%C3%A8mes-br%C3%BBl%C3%A9es-et-pommes-Tatin-CV-DSCN0779_30317.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Les pommes :**  
**- 3 pommes  
- 30 g de beurre salé ♦  
- 45 g de cassonade**  
**La crème :**  
**- 5 jaunes d'œufs  
- 500 ml de crème fraîche liquide  
- 80 g de sucre (40g + 40g)  
- 50 g de lait en poudre ♦♦  
- 1 gousse de vanille  
- 1,5 feuille de gélatine (3 g)  
- sucre semoule pour caraméliser**

**6 plats à four individuels** **1 chalumeau**  
**Préchauffage du four à 100°C** (Chaleur tournante)

**Les pommes :**  
Éplucher les pommes. Enlever le trognon et les couper en 8 quartiers.  
Faire caraméliser la cassonade avec le beurre.  
Déposer les tranches de pommes et les laisser confire en les retournant délicatement de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.  
Les déposer dans les plats.

**La crème :**  
Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.  
Mettre la crème et 40 g de sucre à chauffer.  
Mélanger dans un saladier les jaunes d'œufs avec le reste du sucre et le lait en poudre.   
Verser la crème bouillante en remuant.  
Reverser le tout dans la casserole et remettre à chauffer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Retirer du feu et dissoudre la gélatine.  
Mélanger quelques secondes au mixer plongeant pour bien homogénéiser la crème.  
Verser la crème sur les pommes.  
Enfourner pour 50 minutes.  
Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 5 heures au minimum.  
Saupoudrer de sucre semoule et caraméliser au chalumeau.  
Servir immédiatement ou remettre au frais pendant 30 minutes avant de servir.