**Entremets nuage aux pommes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/02/entremets-nuage-aux-pommes-p1290187-r-scaled.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit au citron :  
- 2 œufs**  
**- 50 g de sucre**  
**- 1** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)  
**- le zeste d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio (de Menton pour moi)**  
**- 45 g d'huile neutre (de tournesol pour moi)**  
**- 50 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 50 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**

**1 moule à manqué de 20 cm de Ø, beurré si non en silicone**  
**1 cercle à pâtisserie de 22 cm de Ø tapissé de rhodoïd**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler au fouet les œufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux.  
Ajouter le yaourt, l'huile et le zeste de citron et bien mélanger.  
Incorporer la farine, la levure et les amandes en poudre, mélanger rapidement.  
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 25 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler sur une grille.  
Lorsque le gâteau est froid, le mettre dans le cercle   
déposé sur le plat de service.

**Les pommes caramélisées :  
- 675 g de** [**pommes**](https://recettes.de/pomme) **(Golden pour moi)**  
**- 60 g de cassonade**  
**- 30 g de beurre**  
**- 30 ml de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)  
**- 3 g de gélatine (1,5 feuille)**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Éplucher, épépiner les pommes et les couper en petits dés.  
Dans une grande poêle faire fondre le beurre avec la cassonade.  
Incorporer les pommes et 2 cuillerées à soupe d'eau.  
Laisser cuire et caraméliser pendant 15 à 20 minutes.  
Éteindre la hotte, verser le rhum et faire flamber **(1)**.  
Ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la laisser fondre.  
Réserver et laisser tiédir.  
Lorsque les pommes sont à peine tièdes les déposer sur le biscuit  
en les étalant bien avec une spatule.

**La mousse de pomme :  
- 6 g de gélatine**  
**- 670 g de pommes**  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 1 càc de cannelle**  
**- 2 càs de jus de citron**  
**- 2 càs d'eau**  
**- 400 g de crème fleurette très froide**  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Peler, épépiner et couper les pommes en petits dés.  
Les mettre à cuire avec le sucre en poudre, la cannelle, l'eau et le jus de citron.  
Lorsque les pommes sont bien fondantes, ajouter la gélatine bien essorée et remuer. Mixer finement et laisser refroidir.  
Fouetter la crème très froide jusqu'à consistance "[**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Mélanger 2 cuillerées de crème à la compote à peine tiède.  
Incorporer ensuite le reste de crème délicatement à la spatule.  
Verser la mousse dans le cercle en commençant par la faire pénétrer tout autour du gâteau. Égaliser ensuite la surface.  
Couvrir et mettre au frais pendant plusieurs heures et de préférence jusqu'au lendemain.

**La finition :**

**- 1 pomme**  
**- 20 g de beurre**  
**- 25 g de cassonade**  
**- éclats de sucre roux à la cannelle**

Le jour de la dégustation.  
Peler et épépiner la pomme. La couper en lamelles fines.  
Faire fondre le beurre et la cassonade dans une grande poêle.  
Y étaler les lamelles de pomme sans les faire chevaucher.  
Les laisser dorer de chaque côté puis les déposer sur un papier sulfurisé  
pour les laisser refroidir.  
Décercler le gâteau.  
Décorer à l'envie avec les lamelles de pomme et le sucre à la cannelle.  
Réserver au frais.