**Fondant aux pommes du Chef Sylvain**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/03/fondant-aux-pommes-du-chef-sylvain-p1040270.psd-r-copy.jpg)** **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte à crumble :  
- 75 g de farine**  
**- 75 g de sucre glace**  
**- 75 g  d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 75 g de beurre en dés**

**1 cercle à pâtisserie ovale de 11 cm x 30 ou 1 cercle rond de 22 cm de Ø  
tapissés de papier cuisson et posés sur une plaque couverte d'un grand papier cuisson**  
J'ai mis tous les ingrédients dans le bol du robot et j'ai mixé quelques secondes pour obtenir un sable grossier.  
*Cette opération peut se faire aussi avec les doigts dans un saladier*.  
Verser le crumble dans le cercle et tasser bien régulièrement avec les doigts ou le dos d'une cuillère. Réserver au réfrigérateur.

**Le fondant aux pommes :  
- 100 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs)  
**- 3 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **ambré**  
**- 3 œufs**  
**- 130 g de beurre pommade**  
**- 140 g (120 g + 20 g ) de sucre en poudre**  
**- 40 g de farine**  
**- 40 g d'amandes en poudre**  
**- 2** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)

**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire gonfler les raisins secs dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes.  
Les arroser de rhum et les laisser macérer.  
Peler les pommes et les couper en dés.  
[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec 20 g de sucre.  
Travailler le beurre et le reste du sucre pour obtenir une pommade.  
Ajouter les jaunes d’œufs et travailler au fouet.  
Incorporer la farine et la poudre d'amande en mélangeant.  
Ajouter enfin délicatement à la maryse, les blancs en neige.  
Intégrer doucement dans la pâte les dés de pomme et les raisins.  
Verser la pâte dans le moule sur le crumble.  
Enfourner pour 50 minutes (à vérifier).  
Déposer le cercle sur une grille et laisser refroidir.  
Retirer le cercle et le papier cuisson.  
Vous pouvez saupoudrer de sucre glace, je ne l'ai pas fait, mais la seconde fois, j'ai nappé de [**sauce caramel au beurre salé**](https://croquantfondantgourmand.com/sauce-caramel-au-beurre-sale/)**.**