

# C ur fondant aux pommes



## Ingrédients nécessaires

fécule de maïs : 30g  
beurre : 50g  
pomme : 3  
poudre d'amandes : 125g  
œuf : 3  
sucre blanc : 80g

## Préambule

Utilise des pommes pour cuisiner un délicieux fondant. Ce dessert ravira tes papilles et celles de tes amis.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par préchauffer le four à 180°C. Ensuite, mélange le sucre et la fécule de maïs. Coupe le beurre en petits morceaux et laisse-le ramollir hors du frigo.



## Etape 2

Ajoute les œufs et mélange-les bien.



### Etape 3

Rajoute ensuite la poudre d'amandes et mélange-la au reste à l'aide d'un batteur électrique.



### Etape 4

Mets les petits bouts de beurre avec le reste de la pâte et mélange à nouveau.



### Etape 5

Rince les pommes, épluche-les et retire leur peau. Puis, dispose-les au fond du moule que tu as choisi pour ton gâteau.



### Etape 6

Recouvre ensuite les pommes de pâte à gâteau.



### Etape 7

Demande à un adulte de faire cuire ton gâteau pendant 30 minutes à 180°C.



### Etape 8

Une fois que le gâteau est cuit, laisse-le refroidir et démoule-le. C'est prêt, bonne dégustation !

