

Gâteau fromage streusel pommes caramel (Le palais gourmand)

Croûte:

200 gr de chapelure de biscuits au choix
80 gr de beurre
100 gr de sucre
1 c. à thé de cannelle moulue

Mélanger tous les ingrédients ensemble, verser dans un moule à charnière de 9 pouces et bien étendre. Mettre une bande de papier parchemin tout le tour à l'intérieur pour empêcher le gâteau de coller au parois et réserver.

Gâteau:

500 gr de fromage à la crème ramolli
400 ml de crème sûre
4 oeufs
200 gr de sucre
2 c. à thé d'extrait de vanille

Préchauffer le four à 325°. Battre le fromage et la crème sûre jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Verser sur la croûte et cuire au four environ 55 minutes ou jusqu'à ce que le centre ne tremblote plus. Pendant ce temps, couper 6 pommes en dés et faites-les revenir dans un poêlon avec un peu de beurre fondu, cuire jusqu'à mi-cuit ou texture désiré, réserver. Quand le gâteau est cuit, verser les pommes sur le dessus, parsemer de streusel, mettre sous le grill et cuire environ 4-5 minutes ou jusqu'à légère dorure. Retirer du four et laisser refroidir complètement. Napper de caramel maison ou du commerce.

Pommes et streusel:

6 pommes granny smith
90 gr de farine
60 gr de cassonade
60 gr de beurre
1/4 c. à thé de cannelle moulue
Pincée de sel
Poignée de gruau non-cuit (**mon ajout**)

Pelées et coupées les pommes en dés, faire revenir dans un poêlon avec un peu de beurre et cuire jusqu'à cuisson désirée. Verser sur le gâteau cuit, ajoutez le streusel et mettre sous le grill quelques minutes. Mélanger les 5 ou 6 ingrédients suivant, pour le streusel, ensemble jusqu'à formation de grumeaux moyen et parsemer sur le dessus des pommes.