

Gâteau Royal aux pommes recette proposée par Sabeth

Recette Russe de Harch.ru

Ingrédients:

Pour la pâte:

85 g de beurre fondu

1 jaune d'oeuf

4 cuillères à soupe de crème fraîche

250gr de farine

150gr de sucre

1/2 sachet de levure chimique

Une pincée de sel

Crumb-garniture:

De farine 170 gr

Sucre 80 gr

115 g de beurre

1 sachet de vanille

Pour la garniture:

900 g de pommes

60 g de beurre

2 cuil. à soupe pour la compote et 130gr pour le flan

1 pot de crème épaisse 50cl pour le flan

2 oeufs pour le flan

2 cuillères à soupe de farine pour le flan

1 sachet de vanille

Préparation de la pâte : dans un bol, mélanger la farine, la levure chimique, le sucre, le sel.

Ajouter le beurre fondu. Broyer rapidement entre vos mains:

Ajouter le jaune d'oeuf, la crème fraîche et pétrir la pâte. Enveloppé dans un paquet et l'envoyer au réfrigérateur.

Préparation du Grumbl : farine, le sucre, sucre vanillé. Versez le beurre fondu. Moudre rapidement entre vos paumes. Mettez au réfrigérateur.

Pour la garniture de pommes : Coupez-les en petites tranches minces. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajouter les pommes et 2 cuil. à s de sucre + le sucre vanillé et compoter pendant 5-7 minutes et laisser refroidir.

Préparation du flan : battre les oeufs, le sucre, la crème épaisse, la farine. Versez vos pommes compotées dans le flan.

Sortez la pâte du réfrigérateur. Beurrer votre moule et étendre uniformément la pâte.

Verser votre garniture dans le moule. Sortez le grumbl du réfrigérateur et malaxer rapidement avec vos mains. Saupoudrez votre gâteau de grumbl et mettre au four à 180° durant 50 à 55 mn environ.