

Gratin de pommes en éventail aux amaretti

environ 4 - 6 portions



un peu d'expérience souhaitée

● up to 60 Min.

**Ingrédients:****Moule à gratin:****Pâte:**

2 jaunes d'œuf
1 CS d'eau chaude
30 g de sucre
2 blancs d'œuf
30 g de sucre
60 g de farine tamisée

Pommes:

1 kg de pommes , par ex.
Boskoop
2 CS de jus de citron
1 CS d'eau

Liaison:

3 dl de lait
3 œufs
40 g de sucre
3 gouttes d'Arôme Amandes
amères Dr. Oetker

Garniture:

75 g d'amaretti émiettés
75 g d'amandes en bâtonnets
30 g de beurre en flocons

1 **Préliminaires:**

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 180 °C**Four à chaleur tournante: environ 160 °C****2** **Pâte:**

Pour la pâte à génoise, battre en mousse les jaunes d'œufs et l'eau au batteur électrique. Ajouter peu à peu le sucre et battre pour obtenir une masse claire et onctueuse. Monter les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter peu à peu le sucre en fouettant à vitesse maximale. Verser les blancs en neige sur la masse de jaunes d'œufs et tamiser par-dessus la farine. Amalgamer délicatement le tout.

Verser immédiatement la pâte dans le moule préparé et cuire pendant env. 20 minutes dans le tiers inférieur du four.

Four électrique: environ 180 °C**Four à chaleur tournante: environ 160 °C****Hauteur: rainure inférieure****Temps de cuisson: environ 20 minutes**

Découper un fond de génoise pour tapisser le fond du plat à gratin.

3 Pommes:

Éplucher les pommes, les couper en quatre, retirer le cœur et couper chaque quart en deux. Mélanger le jus de citron et l'eau, mouiller les pommes.

4 Liaison:

Pour la liaison, battre le lait avec les œufs. Ajouter le sucre et l'arôme Amandes amères et bien mélanger le tout. Répartir les pommes en éventail sur le fond de génoise.

5 Garniture:

Parsemer les amaretti émiettés et les amandes en bâtonnets sur les pommes, verser par-dessus la liaison. Parsemer de beurre en flocons.

Cuire pendant env. 50 minutes dans le four préchauffé.

Four électrique: environ 180 °C

Four à chaleur tournante: environ 160 °C

Temps de cuisson: environ 50 minutes

Servir chaud.

Conseils

- Remplacer la génoise par des biscuits à la cuiller disposés dans le moule.
- Le gratin peut aussi être préparé avec des poires.
- Après env. 40 minutes de cuisson, couvrir le gratin avec une feuille alu pour éviter de le brûler.
- Servir avec une boule de glace à la vanille.