



Pour un moule de 24 à 26 cm (j'ai pris un de 26 cm)

Temps de préparation : 20 minutes - Cuisson : 50 minutes

Ingrédients :

- 4 pommes
- 2 poignées de pralines roses concassées
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 75 g de sucre blond
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 1 càs de rhum arrangé (ou normal) + 1 càs de miel
- 200 ml de lait

- 50 g de beurre mou
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 œuf
- 50 g de sucre blond
- 125 g d'amandes effilées

AU COMPANION

- 1 - Dans le bol muni du couteau pétrir-concasser, mélanger la farine, la levure, les sucres, l'œuf, le miel et le rhum, programmer V5 pendant 3 minutes
- 2 - Changer le couteau pour le batteur, programmer V4 pendant 3 minutes, verser petit à petit le lait par l'ouverture (vérifier l'absence de grumeaux)
- 3 - Préchauffer le four à 180°C

- 4 - Eplucher, épiner et couper les pommes en fines lamelles
- 5 - Verser la préparation dans un moule beurré puis placer les pommes (en rosace) au-dessus.
- 6 - Enfourner pour 20 à 25 minutes (en fonction de la taille du moule)
- 7 - Pendant ce temps, on prépare la croûte d'amande. Pour cela, dans le bol (je ne l'ai même pas nettoyé entre les deux préparations) muni du couteau pétrir-concasser, verser le beurre, le sel, le sucre et l'œuf, puis programmer V4 pendant 3 minutes
- 8 - Ajouter les amandes puis relancer V3 pendant 2 minutes
- 9 - Verser la croûte d'amandes au-dessus du gâteau aux pommes, lisser puis disposer les pralines
- 10 - Enfourner pour 20 à 25 minutes (en fonction de la taille du moule)
- 11 - Quand la grimolée est tiède, retourner sur un plat puis la retourner de nouveau sur le plat de service
- 12 - A déguster tiède (peut être repassée au four quelques minutes si besoin)

SANS COMPANION

- 1 - Dans un récipient mélanger la farine, la levure, les sucres, l'œuf, le miel et le rhum afin d'obtenir une pâte homogène
- 2 - Verser petit à petit le lait en fouettant la préparation et arrêter de mélanger quand il n'y a plus de grumeaux
- 3 - Préchauffer le four à 180°C
- 4 - Eplucher, épiner et couper les pommes en fines lamelles
- 5 - Verser la préparation dans un moule beurré puis placer les pommes (en rosace) au-dessus.
- 6 - Enfourner pour 20 à 25 minutes (en fonction de la taille du moule)
- 7 - Pendant ce temps, on prépare la croûte d'amande. Pour cela, dans un bol, fouetter le beurre, le sel, le sucre et l'œuf
- 8 - Ajouter les amandes et bien mélanger
- 9 - Verser la croûte d'amandes au-dessus du gâteau aux pommes, lisser puis les disposer les pralines
- 10 - Enfourner pour 20 à 25 minutes (en fonction de la taille du moule)
- 11 - Quand la grimolée est tiède, retourner sur un plat puis la retourner de nouveau sur le plat de service
- 12 - A déguster tiède (peut être repassée au four quelques minutes si besoin)