Fondant aux pommes:

6 ou 7 belles pommes de Fabrice

1 jus de citron

Pour la pâte:

5 c à soupe rase de farine

4 c à soupe de sucre

3 c à soupe de lait

2 c à soupe d'huile

1 œuf de Fabrice

cannelle

1 sachet de levure

Garniture:

80 g de beurre

60 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf de fa brice

1 c à soupe de rhum

> Couper les pommes en petits morceaux et en garnir un moule beurré. Saupoudrez de cannelle

> Faire la pâte en mélangeant le sucre et l'oeuf. Ajouter la farine, la levure, l'huile et le lait.

> Verser la pâte sur les pommes, arroser du jus de citron et enfourner pour 20 à 30 mns à 180°.

> Pendant la cuisson, préparer la garniture. Faire fondre le beurre. Hors du feu,ajouter le sucre, l'oeuf, le sucre vanillé et le rhum.

> Enfourner à nouveau et terminer la cuisson pendant 15 à 20 mns.

> A préparer la veille. Plus il y a de pommes, meilleur c'est! On peut diminuer les doses de sucre. Régalez vous Catherine