

Gâteau caramélisé aux pommes

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 175g de sucre
- 3 œufs
- 130g de sucre
- 110g de beurre
- 130g de farine
- 5g de levure
- 3 à 4 pommes

Préparation

1. de base avec cette fois-ci, un gâteau fruité... on ne peut pas manger du chocolat tous les jours ;-) Ce gâteau n'en est pas moins super gourmand : il s'agit d'un gâteau renversé caramélisé aux pommes, un peu finalement comme un gâteau tatin.
2. Des pommes fondantes, une croûte bien croustillante et caramélisée et un intérieur moelleux, voilà donc le programme du jour, le tout en moins de 20 minutes de préparation !
3. Mettez le sucre dans une casserole et faites-le cuire jusqu'à obtenir un caramel ambré et bien lisse (attention, passe vite de caramel ambré à caramel cramé ;-)).
4. Versez-le immédiatement dans le fond du moule à manqué et répartissez-le partout, rapidement car il refroidit et durcit vite.
5. Laissez cristalliser.
6. Commencez par faire fondre le beurre à feu doux.
7. Ensuite, laissez-le refroidir.
8. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à avoir un mélange blanchi et légèrement gonflé.
9. Ajoutez la farine et la levure et remuez rapidement, jusqu'à avoir un mélange homogène.
10. Prélevez quelques cuillères de ce mélange et ajoutez-le au beurre tiédi.
11. Remuez bien, puis reversez le tout dans le mélange précédent.
12. Remuez de façon à avoir une pâte homogène.
13. Epluchez vos pommes et coupez-les en 8.
14. Répartissez-les uniformément dans le fond de votre moule, puis versez la pâte à gâteau.
15. Enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes.
16. A la sortie du four, démoulez immédiatement et retirez la feuille de papier sulfurisé.
17. Laissez tiédir, puis régalez-vous !