

LE GATEAU AUX POMMES...

CARAMÉLISÉ (en 2 cuissons)



INGRÉDIENTS

Pour la première pâte : 100 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 70 g de sucre roux, 45 g de lait, 40 g de beurre, 1 oeuf moyen, 1 cuiller à soupe de sucre vanillé, 4 pommes de taille moyenne

Pour la seconde pâte : 70 g de beurre, 90 g de sucre roux, 10 g de sucre vanillé, 1 oeuf moyen.

PRÉPARATION

- 1) Préchauffez votre four à 200 °c
- 2) Dans un saladier, mélangez pendant 1 minute tous les ingrédients de la première pâte.
- 3) Épluchez les pommes et coupez les en cubes d'environ 1 cm.
- 4) Mélangez la première pâte aux cubes de pommes et répartir dans un moule à manqué puis enfournez 20 min.
- 5) Pendant ce temps, préparez la seconde pâte : Faites chauffer sur feu moyen les sucres + beurre pendant 5 minutes environ.
- 6) Rajoutez l'oeuf et mélangez vivement.
- 7) A l'issue des 20 minutes de cuisson, sortir le gateau du four et recouvrir de la seconde pâte

puis enfournez à nouveau pour environ 20 minutes (le temps que la pâte du dessus caramélise).

8) Sortez le gâteau du four et le laisser complètement refroidir avant de tenter de le démouler.