

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

GATEAU FINANCIER AUX POMMES-CARAMEL

Pour 6 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

Ingrédients pour le caramel :

- 125 g de sucre semoule
- 2 cuillère à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de jus de citron

Ingrédients pour le financier :

- 80 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre glace
- 50 g de farine
- 3 blancs d'oeufs
- 150 g de beurre doux
- 2 pommes

Préparation du caramel :

Dans une casserole, en acier inoxydable, mettre le sucre, le jus de citron et l'eau. Remuer vivement la casserole pour répartir l'eau. Cuire à feu moyen en surveillant attentivement la cuisson et en agitant la casserole d'avant en arrière pour répartir la chaleur.

Le caramel va peu à peu se teinter et dès qu'il commence à avoir une couleur caramel, retirez-le du feu et le versez tout de suite dans le moule (20 cm) qui va servir à cuire le financier. Essayer de répartir le caramel sur toute la surface du moule ainsi que sur les côtés. Faites très attention de ne pas vous brûler. Laissez refroidir.

Epluchez les pommes, coupez les en lamelles puis les disposez en rosaces sur le caramel qui a refroidit entre temps.

Préparation du financier:

Préchauffez le four à 180°.

Mettez le beurre dans une casserole, laissez fondre et dès qu'il commence à avoir une couleur noisette retirez-le du feu. Réservez en le laissant refroidir.

Dans un saladier, mettez la farine, ajoutez le sucre glace puis les blancs d'oeufs. Batta au fouet électrique pendant une minute. Ajoutez le beurre fondu et continuez à battre au fouet pour obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte sur les pommes en essayant de bien la répartir sur l'ensemble.

Mettez au four et laissez cuire 20 mn.

Sortir, une fois la cuisson finie, et laissez reposer quelques minutes. Posez un plat de service sur votre moule et retournez le tout vivement.

Il ne vous reste plus qu'à servir tel quel, sans rien d'autre.