

MES TABLES DE FETES



Gâteau brut de pommes

Il vous faut

- 1 kg de pommes type reine des reinettes (j'ai utilisé 700 g de pommes et rajouté après cuisson 300 g de compote d'orange au gingembre achetée toute prête en bocal)
- 1 citron
- 75 g de beurre
- 2 oeufs (j'en ai mis 3)
- 1 c à soupe de Maïzena
- 150 g de sucre en poudre

Préchauffer le four T 6 (180°)

Dans une casserole à fond épais, faire chauffer sur feu vif, sans remuer, 100 g de sucre avec 2 c à soupe d'eau pour obtenir un caramel doré. Ajouter 25 g de beurre et le jus d'1/2 citron. Remuer et verser dans un moule, type moule à manqué pas trop grand. Peler les pommes, les couper en gros morceaux et faire compoter, à feu doux, dans une casserole pendant 30 minutes. Remuer de temps en temps. Ajouter 50 g de sucre et remuer jusqu'à obtention d'une compote épaisse. Incorporer les oeufs battus et la Maïzena.

Remplir le moule caramélisé de cette préparation et mettre au four 25 minutes. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pour 3 heures au moins.

Passer le moule 2 minutes sur le feu ou dans de l'eau bouillante avant de démouler sur le plat de service.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>