

Gâteau aux pommes, sauce au caramel



Recette prise dans un livre de la collection Marabout Chef

Pour 8 personnes

Prep 20 minutes, Cuisson 40 minutes

Pour le gâteau

125g beurre coupé en morceaux plus un peu pour le moule

110g sucre poudre

2 oeufs

100g farine à levure incorporée

50g farine

1 csoupe lait

3 pommes acides - granny smith - moyennes

160g confiture abricots chaude

Pour la sauce

100g sucre roux

125ml crème épaisse

100g beurre coupé en morceaux

2 csoupe calvados

Préchauffer le four à 180°C. Bien beurrer le moule.

Battre le beurre et le sucre dans un bol jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajouter les œufs un à un sans cesser de battre, en n'incorporant le 2ème œuf que lorsque le 1er est totalement absorbé, le mélange doit être parfaitement homogène. Ajouter alors les farines tamisées et le lait puis verser la pâte dans le moule, lisser la surface.

Peler les pommes, les couper en 2, ôter le trognon, couper les fruits en tranches fines, en recouvrir la surface du gâteau en pressant pour qu'elles s'enfoncent légèrement dans la pâte.

Badigeonner de confiture chaude.

Enfourner 40 minutes à 180°C.

Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler sur une grille et laisser tiédir.

Mélanger tous les ingrédients dans la casserole, chauffer sur feu doux pour fondre le sucre puis porter à ébullition et laisser mijoter tout doucement sans remuer environ 3 minutes.

Déposer une tranche de gâteau tiède sur une assiette et napper de la sauce encore chaude.