

Caramel apple granny

Moule à GENOISE Flexipan®



Recette réalisée par mon fiston

Ingrédients :

Pour la pâte sablée :

- 250 g de farine T55
- 200 g de beurre doux
- 100 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œufs

Pour la garniture aux pommes :

- 6 pommes Granny Smith
- 200 g de fromage type Philadelphia
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de crème type Fleurette
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 2 cuillère à soupe de farine T55
- 1 cuillère à café de cannelle moulue

Pour le crumble :

- 100 g de farine T55
- 100 g de beurre doux
- 100 g de sucre cassonade

Pour la sauce caramel :

- 350 g de crème type Fleurette
- 30 g de beurre doux
- 400 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à café d'eau
- 65 g de sirop d'érable

Placer le moule à génoise 24 cm sur la plaque alu perforée.

La pâte sablée :

Dans un cul de poule, sabler la farine et le beurre mou ensemble (sans tarder pour ne pas réchauffer la pâte). Ajouter le sel, les jaunes d'œufs et le sucre. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte souple. Etaler au rouleau entre 2 toiles Silpat® et mettre au réfrigérateur le temps de préparer les pommes et le crumble (au moins 30 minutes).

La garniture aux pommes :

Peler et couper les pommes en gros cubes. Dans un cul de poule, mélanger le fromage Philadelphia avec le sucre et la crème Fleurette au fouet. Ajouter l'œuf, le sucre vanillé et la farine, bien mélanger. Ajouter et mélanger les pommes à l'appareil. Préchauffer le four à 180°C.

Le crumble :

Dans un petit cul de poule, sabler grossièrement ensemble le sucre cassonade, le beurre et la farine. Réserver.

Le dressage et la cuisson :

Foncer le moule à génoise avec la pâte sablée assez épaisse. Replacer au réfrigérateur 10 min. Verser le mélange de pommes dessus et parsemer avec le crumble. Enfourner pendant au moins 1 h00. (j'ai ajouté 10 minutes). Laisser refroidir avant de démouler (la pâte doit durcir un peu). Réaliser le caramel pendant le refroidissement du gâteau.

Le caramel :

Dans une casserole assez grande, faire un caramel avec l'eau et le sucre. Pendant ce temps, chauffer la crème et le beurre dans un pichet allant au micro ondes, maintenir chaud. Dès que le caramel prend une coloration brune, ajouter le sirop d'érable en filet et en remuant avec la spatule haute température. Hors du feu, décuire le caramel avec la crème et le beurre chaud en les versant en filet. Remettre sur le feu jusqu'à obtenir une belle coloration caramel. Normalement il faut verser le caramel dessus mais nous préférons le faire à 'assiette pour ceux qui n'aiment pas . Si le caramel a durci, il faut le passer quelques secondes au micro-ondes. C'est délicieux servi avec une boule de glace vanille, mais je n'avais pas.

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>