



Cuisine et
dépendances

Cuajada pomme caramel



Le cuajada est un dessert originaire d'Espagne qui était élaboré par les bergers qui chauffaient le lait et lui ajoutaient de la présure d'agneau. Il ressemble fortement à notre fameux flan pâtissier. A quelques détails près, comme le yaourt ajouté au lait dont le pot permet de servir de mesure. Il existe plusieurs versions : nature, aux fruits, à la cannelle ou encore au miel. Ici j'ai parfumé la pâte avec du yaourt à la vanille, du caramel maison et des pommes bio issues de mon panier hebdomadaire. La texture est très fondante, onctueuse en bouche, plus légère à mon goût que le flan pâtissier traditionnel.

J'ai découvert cette recette sur le [blog de Nad](#).

Ingrédients (pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre) :

- 1 pot de yaourt sucré (à la vanille)
- 2 œufs
- 2 pots de farine
- 1 pot de cassonade
- 50 g de beurre
- 4 pots de lait
- 2 pommes
- 1 pincée de sel
- pour le caramel : 80 g de sucre et quelques gouttes de jus de citron

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Préparer le caramel : dans la casserole verser les 80 g de sucre avec quelques gouttes de jus de citron, et une à deux cuil à soupe d'eau. Faire chauffer à feu moyen sans remuer. Lorsque le caramel est devenu blond, éteindre aussitôt et laisser refroidir. Le mélange est très chaud, attention de ne pas vous brûler !

Peler et couper les pommes en gros cubes. Placer dans une casserole, couvrir et laisser compoter à feu doux durant une quinzaine de minutes.

Mélanger au fouet les œufs avec le sucre, une pincée de sel et le yaourt. Verser ensuite la farine, le beurre fondu et délayer progressivement avec le lait. Ajouter les dés de pomme et le caramel.

Verser le tout dans un moule à manqué (en silicone pour faciliter le démoulage) et enfourner.

Laisser cuire environ 30 à 40 min. Laisser tiédir dans le four éteint. Démouler ensuite et déguster le flan une fois refroidi.

Le 05 Avril 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/04/05/index.html>