

Gâteau tatin aux pommes

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 2 belles pommes
- 150g de sucre pour le caramel à sec
- 2 œufs
- 100g de sucre
- 100g de farine
- 100g de beurre mou
- 1cc de levure



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une spatule haute température, un fouet, un coupe-pommes, une casserole, une plaque aluminium perforée et un moule Ellipse en silicone.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer le moule sur la plaque aluminium.
- Dans une casserole, faire un caramel à sec.
- Laisser fondre le sucre sans toucher. Quand une collerette apparaît, mélanger à la spatule haute température jusqu'à ce que le sucre soit complètement caramélisé.
- Verser sans attendre dans le moule et l'incliner pour étaler le caramel sur toute la surface.
- Peler les pommes et les couper à l'aide du coupe-pommes pour avoir des quartiers homogènes.
- Les déposer sur le caramel en les serrant.
- Dans le cul-de-poule, mélanger le beurre mou et le sucre.
- Incorporer les œufs entiers, un à un et lisser.
- Ajouter la farine et la levure.
- Bien mélanger.
- Verser cette pâte sur les pommes et l'étaler.
- Enfourner durant 30 min.
- Laisser tiédir avant de démouler.

Bon appétit !