

GÂTEAU AUX POMMES, SAUCE CARAMEL ET BEURRE SALÉ

Recette par **Pascale Weeks**

Un gâteau très facile où pommes et caramel au beurre salé se mêlent à la perfection.

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **10 min**
Temps de cuisson : **40 min** Temps d'attente : **5 min**

Ingrédients (4 personnes)

1 kg de pommes Bio (5 grosses ou 6 moyennes)
18 cl de lait demi écrémé
3 œufs
150 g de farine
50g de sucre de canne blond
40g de beurre fondu
2 c à s de sauce caramel beurre salé
1 c à s bombée de sauce caramel beurre salé pour la finition
1 c à c de levure chimique
Un peu de beurre mou pour le moule
2 pincées de sel

Matériel

Fouet
Four traditionnel
Papier cuisson (sulfurisé)
Pinceau
Bol(s)



Préparation

ÉTAPE 1 :

Dans un grand bol, fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez le beurre fondu et refroidi, la cuillère à soupe de sauce caramel et beurre salé et fouettez. Ajoutez la farine, la levure et le sel. Fouettez, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez le lait petit à petit, tout en fouettant.

ÉTAPE 2 :

Préchauffez le four à 180°C ou Th.6.
Pelez les pommes, retirez le cœur puis coupez-les en fines tranches. Versez-les au fur et à mesure dans le bol de pâte, afin qu'elles soient immergées. Beurrez votre moule avec le beurre mou et tapissez le fond et les côtés de papier cuisson. Versez le contenu du bol puis ajoutez sur le dessus la cuillère à soupe bombée de sauce caramel en la répartissant sur toute la surface.

ÉTAPE 3 :

Enfournez pour 40 minutes environ. A l'aide d'un pinceau, répartissez bien le caramel. Attendez 5 minutes puis démoulez sur une grille. Laissez refroidir puis dégustez.