



# Gâteau caramélisé aux pommes

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

---

Voici un gâteau aux pommes confectionné avec une pâte de quatre-quart, cuit à la "tatin": fruits caramélisés et pâte par dessus.

Quantité: 6 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 50 min - Durée: 1 h 10

## Ingrédients

- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 4 pommes
- 1/2 paquet de levure chimique

## Pour le caramel

- 125 g de sucre
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de jus de citron

## Préparation

1. Faire fondre le beurre au four à micro-ondes, ou dans une petite casserole.
2. Caraméliser un moule à manqué : mettre le sucre dans une petite casserole. Ajouter l'eau, le sucre doit être juste mouillé mais bien imbibé. Ajouter le jus de citron (empêche le sucre de cristalliser). Faire chauffer doucement sans toucher jusqu'à ce que le sucre commence à blondir. Tourner alors la casserole pour que la coloration soit uniforme. Quand le sucre est blond-doré, verser le caramel dans le moule et le répartir en tournant le moule.
3. Éplucher les pommes et les couper en quartiers. Les répartir dans le moule face bombée en dessous.
4. Mélanger les œufs, la farine, le sucre, la levure, le beurre fondu. Verser par dessus les pommes.
5. Faire cuire 50 minutes à four moyen (180°).