



Gâteaux

Szarlotka - gâteau polonais à base de pommes



1h45

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

45 min

CUISSON

0

REPOS

356

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Compote de pommes

500 g **Pomme(s)**
3 c. à soupe **Jus de citron**
3 c. à soupe **Sucre perlé**
1 c. à soupe **Sucre vanillé**
1 c. à café **Cannelle en poudre**
1 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**

Pâte brisée

250 g **Farine**
100 g **Beurre**
70 g **Sucre glace**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
0.5 c. à café **Sel**
1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**

Montage

2 c. à soupe **Semoule**

Étape 1

Réalisation de la compote de pommes

- 1 Laver et éplucher les pommes. Les couper en quatre, retirer le cœur et les hacher grossièrement. Les arroser de jus de citron.
- 2 Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et la cannelle. Mélanger et verser les morceaux de pomme.
- 3 Couvrir et faire cuire à feu moyen, jusqu'à ce que les pommes commencent à se défaire, soit une quinzaine de minutes.
- 4 Retirer du feu et mettre de côté.

Étape 2

Confection de la pâte brisée

- 1 Tamiser la farine.
- 2 Couper le beurre froid en morceaux.
- 3 Mélanger tous les ingrédients et malaxer avec le bout des doigts jusqu'à ce que la pâte soit homogène et qu'elle commence à coller.

- 4 Avec les 2/3 de la pâte, former une boule et la mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 5 Avec le reste de la pâte former une autre boule et la placer au congélateur.
- 6 Faire chauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 7 Beurrer le moule et le saupoudrer de semoule.
- 8 Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler à l'aide du rouleau.
- 9 Déposer la pâte dans le moule. La plaquer contre le fond et la piquer avec la fourchette.
- 10 Faire cuire à blanc 10 minutes.
- 11 Sortir du four et laisser refroidir.

1 c. à soupe **Beurre**
3 c. à soupe **Amande(s)
en poudre**
1 **Sucre glace**

Étape 3

Montage et dressage

- 1 Étaler sur le fond 2 cuillères à soupe d'amandes en poudre et y verser la compote aux pommes.
- 2 Sortir le reste de la pâte du congélateur et la râper en utilisant la râpe la plus grosse, comme pour les carottes.
- 3 Recouvrir la compote avec la pâte râpée.
- 4 Saupoudrer le tout avec le reste des amandes.
- 5 Mettre le gâteau au four et baisser la température jusqu'à 180°C (Th.6).
- 6 Faire cuire 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- 7 Sortir le gâteau du four, le laisser tiédir, saupoudrer de sucre glace.