Virginie Guitard

Gâteaux

Gâteau aux pommes, aux amandes et au sirop de citron

1h	30 min	30 min	0	561
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson des pommes

1. Éplucher les pommes à l'aide d'un économe. Les couper en quartiers et retirer le centre. Les couper ensuite en tranches puis en cubes assez gros.
2. Faire chauffer la poêle et ajouter le sucre puis l'eau.
3. Une fois le sucre dissous, ajouter les pommes. Mélanger puis laisser compoter pendant une vingtaine de minutes.
4. Une fois les pommes cuites, ajouter les amandes effilées puis mélanger délicatement. Retirer du feu.

Étape 2

Préparation de la pâte

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Beurrer les ramequins avec les doigts et y verser le mélange de pommes caramélisées et amandes.
2. Dans un saladier, mettre le beurre pommade, le sucre et l'œuf puis mélanger à l'aide d'un fouet. Intégrer le lait en remuant. Pour finir ajouter la farine, la cannelle puis mélanger de nouveau.

   Verser la pâte dans les ramequins et enfourner à 180°C

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gâteau pommes-amandes-cannelle

- 2 **Pomme(s)**
- 50 g **Amande(s) effilée(s)**
- 50 g **Beurre**
- 60 ml **Eau**
- 50 g **Sucre roux**
- 75 g **Sucre semoule**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 60 ml **Lait demi-écrémé**
- 105 g **Farine**

Ingrédients pour le sirop de citron

- 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
- 1 **Citron(s)**
- 110 g **Sucre semoule**
- 60 ml **Eau**

3 (Th.6) pendant une vingtaine de minutes.

Étape 3

Préparation du sirop de citron

1 A l'aide d'un économe, prélever une bandelette de zeste de citron d'environ 10 cm. Tailler le zeste en bandelettes puis en cubes. Réserver dans un bol.

2 Dans une casserole chaude, verser le sucre. Quand il commence à cuire, ajouter l'eau puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

3 Ajouter ensuite le jus du citron, les cubes de zeste, le bâton de cannelle puis laisser cuire une douzaine de minutes.

4 Une fois que le sirop a épaissi, retirer le bâton de cannelle. Retirer également les zestes si le sirop est trop amer. Enlever du feu.

Étape 4

Dressage

1 Sortir les gâteaux du four et les laisser tiédir une dizaine de minutes.

2 Démouler le gâteau à l'aide d'un couteau, le retourner et le dresser sur une assiette. Décorer avec un bâton de cannelle, quelques zestes de citron et des amandes effilées.

3 Pour finir ajouter le sirop de citron et servir.