



## Gâteaux

# Gâteau aux pommes renversé



2h05 20 min 45 min

1h

375

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

**CALORIES** 

#### Étape 1

Préparation des pommes

- Préchauffer le four à 180 °C (Th.6).
- Beurrer le moule à gâteau avec les doigts. Réserver.
- Peler les pommes à l'aide d'un économe.
- 4 Les pommes Golden sont les plus indiquées pour la cuisson.
- 5 Les évider à l'aide d'un vide pomme. Retirer le coeur.
- Tailler la moitié des pommes en tranches d'1/2 cm d'épaisseur.
- 7 Tailler les autres pommes en tranches plus épaisses. Réserver.
- Ce mélange de découpes apporte un contraste de texture au gâteau.
- 9 Mettre une poêle à revêtement anti-adhésif et à fond épais sur feu vif. Ajouter le beurre et le laisser fondre.
- 10 Utiliser de préférence une spatule en silicone qui ne prend ni les odeurs ni les goûts.
- 11 Une fois le beurre fondu, verser les pommes coupées épaisses. Les faire revenir pendant environ 5 minutes.
- 12 Ajouter ensuite les pommes coupées en tranches fines et la cassonade. Les faire revenir.

Ingrédients pour 8 personnes

#### Ingrédients pour les pommes

1 kg Pomme(s) 60 g Beurre 130 g Sucre roux

#### Ingrédients pour le gâteau

150 g Farine 2 unité(s) entière(s) Oeuf(s) entier(s) 90 g Beurre 1 pot(s) Yaourt 50 g Sucre roux 5 g Levure chimique 1 c. à café Extrait de vanille

- 13 Travailler avec deux spatules quand la poêle est pleine.
- Une fois dorées, verser les pommes dans le moule, lisser la surface avec l'aide de la cuillère.

### Étape 2

Préparation de la pâte à gâteau

- Mettre le beurre dans un bol et le faire fondre au microondes.
- Régler le micro-ondes sur une puissance moyenne pour que le beurre ne brûle pas.
- Verser la farine dans un saladier. La fouetter pour la tamiser
- 4 Ajouter la cassonade dans la farine. Mélanger.
- 5 Ne pas saler la pâte si on utilise du beurre demi-sel.
- 6 Ajouter la levure chimique, mélanger.
- Dans un autre saladier, casser les oeufs entiers, fouetter. Ajouter le beurre fondu et fouetter à nouveau. Ajouter la vanille liquide puis le yaourt. Mélanger.
- Verser les ingrédients liquides dans les ingrédients secs, les incorporer à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.
  Racler les bords.
- **9** Répartir la pâte sur les pommes. Enfourner pendant 35 à 40 minutes.

#### Étape 3

Dressage

- Sortir le gâteau du four. Attendre quelques minutes avant de le démouler.
- Démouler le gâteau sur une assiette, le saupoudrer de sucre glace.
- **3** Découper des parts et servir!