Gâteaux

Szarlotka - gâteau polonais à base de pommes

1h45	1h	45 min	0	356
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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 coté.

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.

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**

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.

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.

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