William Lamagnère

Gâteaux

Cake aux pommes

55 min	20 min	35 min	0	505
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des pommes

1. Retirer le pédoncule et la base des pommes à l'aide d'un économe.
2. Éplucher ensuite les pommes à l'aide de l'économe.
3. Vider l'intérieur des pommes à l'aide de l'économe ou d'un vide-pomme.
4. Tailler les pommes en quartiers à l'aide d'un couteau d'office et les réserver dans un saladier.
5. Faire chauffer une poêle sur feu moyen avec un peu de beurre.
6. Verser un peu de sucre pour réaliser un caramel puis disposer les quartiers de pomme.
7. La poêle doit être chaude mais pas trop forte. Les pommes doivent seulement être colorées sans que le beurre ne brûle.
8. Saupoudrer les pommes avec un peu de sucre.
9. Retourner les quartiers à l'aide d'une spatule quand ils sont bien colorés pour colorer l'autre côté.
10. Débarrasser les pommes sur une assiette quand elles sont bien saisies.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les pommes caramélisées

- 3 **Pomme(s)**
- 1 **Beurre**
- 1 **Sucre semoule**

Ingrédients pour la pâte à cake

- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 200 g **Sucre semoule**
- 200 g **Farine**
- 100 g **Amande(s) en poudre**
- 160 g **Beurre**
- 1 sachet(s) **Levure chimique**

ingrédients pour le glaçage

- 100 g **Sucre glace**
- 20 ml **Calvados**

Étape 2

Préparation de la pâte à cake

1. Verser les œufs dans un saladier puis ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet pour blanchir le tout. Réserver.
2. Verser la farine dans un autre saladier avec la poudre d'amande et la levure puis mélanger à l'aide d'un fouet.
3. Verser ensuite le mélange d'œufs et de sucre.
4. Ajouter le beurre fondu dés que le mélange est homogène puis fouetter à nouveau. Réserver.

Étape 3

Cuisson du cake

1. Préchauffer le four à 190°C (Th.6).
2. Beurrer un moule à cake à l'aide d'un pinceau.
3. Déposer ensuite du papier sulfurisé à la taille du moule pour faciliter le démoulage.
4. Verser ensuite un peu de pâte à cake dans le moule à l'aide d'une louche.
5. Déposer des quartiers de pomme sur la couche de pâte.
6. Recouvrir avec la pâte en remplissant le moule aux 3/4 puis lisser la surface avec une fourchette.
7. Disposer le reste des quartiers de pomme sur le dessus.
8. Enfourner pendant environ 35 minutes selon la taille du moule.
9. Pour vérifier la cuisson du cake, planter la lame d'un couteau dedans. Si elle ressort sèche, alors le cake est cuit.

Étape 4

Dressage

1. Sortir le cake du four.
2. Verser le sucre glace dans un saladier et fouetter tout en incorporant le calva.
3. Le glaçage doit avoir une consistance plutôt épaisse mais toujours nappante et souple.
4. Napper le cake de glaçage à l'aide d'un pinceau puis servir.