



Gâteaux

Gâteau aux pommes caramélisées, glace caramel salé



14h10 **30 min** **50 min** **12h50** **539**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la base pour la crème glacée

- 1 Verser le sucre dans une grande casserole et faire chauffer sur feu moyen-vif. L'étaler sur tout le fond de la casserole.
- 2 Pendant ce temps, clarifier les oeufs, mettre les jaunes d'oeufs dans un saladier. Garder les blancs pour une autre recette.
- 3 Les jaunes d'oeufs vont rendre la crème glacée riche et crémeuse.
- 4 Surveiller le sucre pour qu'il ne brûle pas. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Utiliser la cuillère en bois pour dissoudre les grumeaux qui pourraient se former dans la casserole.
- 6 Dès que le sucre commence à caraméliser, baisser le feu sous la casserole pour qu'il ne brûle pas.
- 7 Quand le sucre commence à bouillonner, couper le feu. Ajouter le sel et la crème.
- 8 Utiliser une grande casserole pour éviter que la préparation au caramel ne déborde au moment d'ajouter la crème.

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour la glace

360 ml **Lait entier**
120 g **Sucre semoule**
125 ml **Crème liquide (fleurette)**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Sel**

Ingrédients pour les pommes

4 **Pomme(s)**
100 g **Sucre semoule**
15 g **Beurre**

Ingrédients pour le gâteau

300 g **Farine**
225 g **Beurre**
180 g **Sucre roux**
120 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)

- 9 Verser le lait et remettre la casserole à chauffer sur feu moyen-vif. Mélanger pour s'assurer que le sucre est complètement dissout, tout en grattant le fond et les bords de la casserole.
- 10 Une fois que le sucre est complètement dissout, couper le feu et réserver la préparation.
- 11 Verser le sucre sur les jaunes d'œufs, fouetter pour blanchir le mélange.
- 12 Puis verser doucement la préparation au caramel sur les jaunes d'œufs tout en fouettant.
- 13 Transférer à nouveau la préparation dans la casserole, mettre à chauffer sur feu doux tout en remuant.
- 14 La préparation commence à épaissir après quelques minutes.
- 15 Vérifier la température de la préparation à l'aide d'un thermomètre. Quand elle atteint 77°C, retirer la casserole du feu.
- 16 Une autre méthode consiste à plonger la cuillère en bois dans la préparation et tracer un trait avec le doigt. Si la préparation ne coule pas, elle est suffisamment épaisse.
- 17 Couper le feu sous la casserole et passer la préparation au chinois pour s'assurer que l'on aura aucun morceau d'oeuf coagulé.
- 18 Préparer un bain de glace.
- 19 Placer le saladier contenant le caramel sur le bain de glace, fouetter pour le faire refroidir plus vite.
- 20 Tester la température en utilisant votre doigt. Si ce n'est pas assez froid, ajouter de la glace dans le saladier et continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation soit assez froide.
- 21 Mettre la sorbetière en marche pour qu'elle commence à refroidir. Suivant le modèle de sorbetière, cette étape n'est pas nécessaire.
- 22 Continuer à fouetter jusqu'à ce que la base de la crème glacée soit complètement refroidie. Si elle est versée chaude dans la sorbetière, elle ne figera pas correctement et de petits cristaux se formeraient à l'intérieur.
- 23 Verser la crème dans la sorbetière et faire tourner la machine pendant 40 minutes, ou suivre le temps recommandé par le manuel d'instructions.
- 24 Une fois que la crème est bien épaisse, la transférer dans un saladier. Réserver pendant 12 à 15 h pour qu'elle fige entièrement.

Oeuf(s) entier(s)
 2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 1 Yaourt
 2 c. à café **Extrait de vanille**
 1 c. à soupe **Levure chimique**
 2 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sucre glace**

Étape 2

Préparation des pommes pour le gâteau

- 1 Retirer la tige des pommes et les éplucher à l'aide d'un économiseur.
- 2 A l'aide d'un couteau de chef, retirer toutes les taches brunes des pommes.
- 3 Les couper en morceaux de taille égale.
- 4 Faire chauffer une poêle sur feu moyen-vif, ajouter le

beurre.

- 5 Dès que le beurre est fondu et qu'il commence à brunir, verser les pommes et les étaler uniformément dans le fond de la poêle.
- 6 Laisser les pommes caraméliser, en évitant de les remuer pendant plusieurs minutes pour les laisser colorer.
- 7 Dès que l'un des côtés des pommes est bien caramélisé, les retourner et les faire caraméliser sur l'autre côté.
- 8 Saupoudrer de sucre, faire sauter les pommes.
- 9 Continuer à remuer les pommes jusqu'à ce qu'elles commencent à fondre et à caraméliser. Couper le feu sous la poêle, transférer les pommes dans un saladier.

Étape 3

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th. 6).
- 2 Verser le beurre mou et les deux sucres dans un saladier.
- 3 Mélanger doucement à l'aide d'un batteur électrique. Une fois que les ingrédients commencent à se mélanger, augmenter la puissance.
- 4 Penser à gratter les bords du saladier et les fouets du batteur de temps en temps.
- 5 Ajouter la vanille. Puis les œufs entiers et les jaunes d'œufs un par un, en mélangeant entre chaque ajout.
- 6 Ajouter une pincée de sel. Jeter le petit lait du yaourt avant de l'ajouter à la pâte. L'incorporer à l'aide d'une maryse.
- 7 Si la pâte semble trop liquide, pas d'inquiétude, les ingrédients secs permettront ensuite de l'épaissir.
- 8 Tamiser la farine, la levure et le sel.
- 9 Ajouter les ingrédients secs à la préparation. Les incorporer lentement à l'aide de la maryse, en pensant à râcler régulièrement les bords du saladier.
- 10 Une fois que la farine est bien mélangée, ajouter les pommes.
- 11 Faire attention à ce que les pommes soient froides au moment de les ajouter. Le beurre pourrait fondre si elles sont encore chaudes.
- 12 Ne pas trop remuer la préparation. Il faut juste que les pommes soient bien incorporées à la pâte.
- 13 Verser la pâte dans des moules à l'aide d'une cuillère. Remplir chaque moule jusqu'aux 3/4.
- 14 Tapoter chaque moule sur le plan de travail pour faire en sorte que la pâte soit bien répartie.
- 15 Cuire au four pendant 15 min.

Étape 4

Dressage

- 1 Retirer les gâteaux du four. Vérifier qu'ils sont cuits en piquant l'un des gâteaux avec un cure-dent. Il doit

ressortir complètement sec ou avec quelques miettes seulement.

- 2 Laisser refroidir les gâteaux pendant 15 minutes.
- 3 Démouler les gâteaux, les saupoudrer de sucre glace à l'aide du tamis.
- 4 Récupérer la glace dans le congélateur.
- 5 Préparer un bol d'eau chaude sur le plan de travail. Plonger une cuillère dans l'eau chaude.
- 6 Disposer un gâteau sur une assiette. Façonner une quenelle de glace et la déposer sur le bord de l'assiette.