

Gâteaux

Gâteau aux pommes renversé



2h05 **20 min** **45 min** **1h** **375**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

Étape 1

Préparation des pommes

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th.6).
- 2 Beurrer le moule à gâteau avec les doigts. Réserver.
- 3 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.
- 6 Tailler la moitié des pommes en tranches d'1/2 cm d'épaisseur.
- 7 Tailler les autres pommes en tranches plus épaisses. Réserver.
- 8 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.

- 13 Travailler avec deux spatules quand la poêle est pleine.
- 14 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

- 1 Mettre le beurre dans un bol et le faire fondre au micro-ondes.
- 2 Régler le micro-ondes sur une puissance moyenne pour que le beurre ne brûle pas.
- 3 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.
- 7 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.
- 8 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

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