

GÂTEAU AUX POMMES AU CAMEL BEURRE SALÉ

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

Portions: 6

Ingrédients :

70 g de sucre

60 g de farine

3 càs de caramel au beurre salé

4 pommes Golden

65 g de beurre demi-sel

250 ml de lait entier

2 œufs

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160 degrés.
2. Faire fondre le beurre au bain-marie et le laisser tiédir.
3. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le caramel.
4. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
5. Battre ces derniers avec 50 g de sucre.
6. Ajouter le beurre.
7. Incorporer la farine petit à petit, en mélangeant bien à chaque fois.
8. Verser le lait au caramel sur la préparation.
9. Bien mélanger.
10. Monter les blancs d'œufs en neige.
11. Les ajouter doucement au mélange, en remuant avec une spatule.
12. Ensuite, fouetter quelques instants pour les casser.

13. Beurrer un moule et y transférer la pâte.
14. Enfournier pour une demi-heure.
15. Peler les pommes et les couper en quartiers fins.
16. Les faire caraméliser dans une poêle avec le sucre restant et un peu de beurre.
17. Laisser le gâteau tiédir avant de le retirer de son moule.
18. Placer les tranches de pommes à la surface.