

Gâteau aux pommes et sauce caramel

beurre salé

Ingrédients

3 œufs
50 g de sucre blond
40g de beurre fondu
2 cuillères à soupe de crème caramel
1 cuillère à café de levure chimique
150g de farine
18cl de lait
1kg de pommes

Préparation :

Battez les œufs avec le sucre, ajoutez le beurre fondu et fouettez, Ajoutez la farine et la levure fouettez ajoutez le lait petit à petit en fouettant et une cuillère à soupe bombée de sauce caramel. Pelez les pommes retirez le cœur puis coupez-les en tranches fines. Versez-les au fur et à mesure dans le saladier de pâte afin qu'elles soient bien immergées. Préchauffez le four à 180°C

Avec le beurre mou beurrez le moule à gâteau et tapissez-le de papier sulfurisé .Versez le contenu du saladier dans le moule puis ajoutez dessus une cuillère à soupe bombée de sauce caramel en le répartissant sur toute la surface du gâteau.

Enfournez pour 40mn .Au sortir du four répartissez bien le caramel à l'aide d'un pinceaux attendre un peu puis démoulez sur une grille laissez refroidir puis dégustez.

Sauce caramel

100g de sucre
15cl de crème liquide
60g de beurre salé

Dans une casserole mettez les 100g de sucre et faite fondre sur feu moyen à sec tournez la casserole pour faire fondre le sucre.

Quand le caramel est prêt et hors du feu ajoutez la crème bien chaude et le beurre salé couper en dés, fouettez énergiquement.

Remette à feu doux en fouettant vivement jusqu'à ' que le caramel sois bien dissous.

1 recette par personne