



Gâteau d'Eve (gâteau aux pommes)

Vaness



Qui dit après-midi pluvieux, dit gâteau avec les enfants !
Je vous présente le gâteau que nous avons fait cet après-midi avec les enfants.

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes environ

Temps de cuisson : environ 30 minutes à 180°C

INGRÉDIENTS

Pour le caramel

150g sucre

Pour le gâteau

- 3 pommes golden
- 150g de farine
- 100g de sucre
- 100g de beurre
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
-

PRÉPARATION

Commençons par préparer le gâteau. Dans une terrine mélanger le sucre et les oeufs jusqu'à blanchissement. Ajouter la farine. Bien mélanger, ça doit être homogène. Ajouter le beurre fondu. Mélanger à nouveau. Pour finir ajouter le sucre vanillé et la levure. Mélanger encore une fois.

Peler les pommes, et les couper en quartiers. Les arroser d'un filet de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.

Faites revenir les pommes quelques minutes à la poêle avec un peu de beurre et du sucre, laisser refroidir et incorporer à la préparation.

Préchauffer le four 180°C.

Préparer rapidement le caramel. Mettre les 150g de sucre dans une casserole. Attendre que le sucre commence à fondre, il va commencer à caraméliser. A ce moment-là tourner le caramel sans arrêt. Dès qu'il commence à prendre une jolie couleur caramel, enlever la casserole du feu. S'il reste des grumeaux de sucre continuer à tourner hors du feu et remettre légèrement à chauffer.

Attention à ne pas laisser le caramel chauffer trop longtemps car il serait trop amer.

Pour + de moelleux
ajouter une cuillère
de crème fraîche

Une fois le caramel prêt, le verser rapidement dans votre moule à manqué beurré avant qu'il ne durcisse (et je sais de quoi je parle!).
Enfourner pour 30 minutes environ. Attention, le gâteau peut cuire vite. Si tel est le cas, baisser le thermostat du four. Planter la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr