

Gâteau aux pommes caramélisées, croustillant à la fleur de sel, sirop au citron

Recette pour 12 Tapas



Description

Comme un clafoutis garni de pommes et d'une croûte de sucre et fleur de sel.

Ingrédients

Biscuit (gâteau d'Ève)

- 120 Gr Farine de blé
- 10 Gr Poudre à pâte
- 4 Unité(s) Oeuf
- 170 Gr Sucre
- 100 Ml Lait
- 100 Ml Huile de canola

Croûte de sucre et fleur de sel

- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 45 Gr Beurre fondu
- 35 Gr Sucre
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Pincée(s) Amandes effilées
- 1 Unité(s) Jus de citron

Pommes caramélisées

- 3 Unité(s) Pomme cortland
- 20 Gr Beurre
- 20 Gr Cassonade
- 0.50 Unité(s) Jus de citron

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préchauffez votre four à 355.00 F°

Biscuit (gâteau d'Ève)

Tamisez la farine avec la poudre à pâte.

Mélangez les oeufs et le sucre dans un bol.

Mélangez le lait avec l'huile.

Dans le mix oeufs-sucre, ajoutez par alternance les liquides et les solides en fouettant à chaque fois. Votre mélange doit toujours être lisse.

Il est important de finir le mélange avec les solides (farine et poudre à pâte).

Déposez les quartiers de pommes caramélisées au fond des moules à tarte. Versez ensuite le mélange de biscuit.

Enfournez pendant environ 15 minutes, puis versez dessus la croûte de sel.

Croûte de sucre et sel

Mélangez tous les ingrédients ensemble.

Au trois quart de la cuisson, versez ce mélange sur le biscuit, remettre au four pour créer une croûte. Finalisez la cuisson.

Pommes caramélisées

Pelez, épépinez et coupez les pommes en quartier, arrosez-les de jus de citron.

Dans une poêle chaude, déposez le beurre et faites revenir les quartiers de pommes avec la cassonade. Faites-les caraméliser 4 à 5 minutes.

Réservez en attendant qu'elles atteignent une température ambiante.

Bon appétit!