

Gâteau aux pommes façon Tatin

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 10-12

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Recette et texte par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

Pommes caramélisées

- 40g (1/4 t.) beurre
- 115g (1/3 t.) de sirop d'érable
- 3 à 4 pommes coupées en tranches fines

Pâte

- 4 oeufs
- 220g (1t ½) de farine*
- 145g (3/4 t) de sucre
- 200g (1t) de margarine à l'huile d'olive (ou de beurre)
- 1 cuillère à table de poudre à pâte (levure chimique)

Note de Nancy : Vous pouvez saupoudrer un peu de cannelle sur les pommes avant de servir si vous le désirez. Se déguste très bien avec une boule de crème glacée à la vanille.

Préparation

1. Préchauffez le four à 350°F (180°F).
2. Beurrez un moule à pain.

Pour les pommes caramélisées:

1. Mettre le beurre et le sirop d'érable dans un poêlon.
2. Patienter jusqu'à ébullition, ajouter les pommes et cuire un peu. Il faut que le sirop d'érable et les jus des pommes réduisent un peu. Attention de ne pas trop cuire.
3. Mettre les tranches dans le fond du moule en les faisant remonter un peu, pour qu'une fois renversé les tranches tombent un peu sur les côtés.
4. Réserver.

Pour la pâte:

1. Battre le beurre et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajoutez les œufs.
3. Ajouter la farine ainsi que la poudre à pâte.
4. Verser délicatement dans le moule sur les pommes.
5. Enfourner jusqu'à ce que votre gâteau soit doré et qu'un pic en ressorte propre.
6. Compter 40 minutes, plus ou moins, selon votre four.
7. Démouler le gâteau encore tiède dans une assiette. Ne pas trop attendre, car les pommes resteront dans le fond.

Petite astuce : Si votre moule à pain est foncé, vos pommes seront plus caramélisées.

*J'utilise de la farine de blé entier à pâtisserie, mais la blanche fonctionne aussi.