

GÂTEAU RENVERSÉ AUX POMMES



Pour 6 personnes

- 3 belles pommes
- 5 oeufs
- 200 g de sucre (en deux fois 180 g + 20 g)
- 90 g de farine
- 90 g de fécule de pomme de terre
- 120 g de beurre (100 g + 20 g)

Séparer les blancs des jaunes. Battre ces derniers avec 180 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Battre les blancs en neige pas trop ferme et les ajouter délicatement à la préparation précédente...

Ajouter la fécule et la farine tamisée progressivement, puis incorporer 100 g de beurre fondu...

Préchauffer le four à 160° C pour un four qui carbure sinon 180° C...

Éplucher les pommes, les évider et les couper en quatre. Puis chaque tranche en deux...

Faire fondre les 20 g de beurre restant dans une poêle, ajouter les pommes et saupoudrer de sucre...

Laisser cuire jusqu'à ce que les pommes soient bien caramélisées...

Dans un moule à manqué beurré (26 cm), disposer les pommes caramélisées dans le fond, puis verser la pâte dessus. Faire cuire environ 40 minutes.

Le démoulage est assez périlleux. Il ne faut pas attendre trop longtemps après la sortie du four pour démouler le gâteau sinon les pommes resteront collées dans le plat à cause du caramel.