



GATEAU RENVERSE AUX POMMES

Pour 8 personnes :

Un moule de 24 cm –

30 dés de sucre – 6 càs d'eau – 3 grosses pommes (Chanteclerc-Belchard) – 150g beurre ramolli – 150g de sucre en poudre – 150g de farine – 3 oeufs – 1 sachet de levure chimique

Préchauffer le four à 210° (th.7).

Dans une casserole, faire un caramel avec les morceaux de sucre et l'eau. Quand il est blond, le verser dans le moule et le répandre, en penchant le moule, sur le fond et les bords du moule.

Peler les pommes et les couper en gros quartiers, puis les disposer sur le caramel.

Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli et le sucre semoule, puis les oeufs un par un et la farine + la levure. Mélanger.

Verser cette pâte sur les pommes

Cuire 30 minutes. Vérifier à l'aide d'une aiguille la cuisson, elle doit ressortir sèche.

Laisser tiédir avant de démouler.