

GÂTEAU FAÇON TATIN

Février 2009 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 6 pommes (Golden, reine des reinettes)
- ★ 3 œufs
- ★ 100 g de sucre en poudre (40 + 60)
- ★ 17 morceaux de sucre N°4
- ★ 130 g de beurre (40 + 80 + 10)
- ★ 40 g de farine
- ★ 40 g de Maïzena
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 1 citron jaune
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 1 demi sachet de levure chimique

Ustensiles : 2 casseroles, Poêle, Moule à manqué, Fouet, Jatte

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 0,50 € par personne)



Recette :

Beurrer un moule à manqué avec 10 g de beurre. Dans une petite casserole, mettre les morceaux de sucre avec 3 cuillères à soupe d'eau, laisser se désagréger et chauffer jusqu'à obtenir un caramel blond. Verser dans le moule à manqué et incliner en tous sens pour bien tapisser les bords en caramel. Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 minutes.

Couper les pommes en 4, les peler et éliminer le trognon et les pépins, les citronner. Faire fondre 40 g de beurre dans une poêle, ajouter les pommes égouttées, saupoudrer progressivement avec 40 g de sucre en poudre et laisser caraméliser 10 minutes en retournant souvent les quartiers. Les disposer bien serrés dans le fond du moule et arroser avec le jus de la poêle. Faire fondre le reste de beurre à feu très doux dans une petite casserole, retirer du feu et verser dans une jatte. Ajouter le reste de sucre et le sucre vanillé en fouettant, puis les œufs un à un, la farine, la Maïzena, la levure, la crème fraîche et fouetter jusqu'à avoir une pâte lisse et bien homogène. Verser sur les pommes et enfourner pour 30 minutes. Laisser reposer 10 minutes et démouler sur un plat. Consommer tiède ou froid.

Boisson :

Un Vouvray pétillant. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.