

Délice aux pommes caramélisées



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 30 mn

Veillez à utiliser la crème avant qu'elle ne soit complètement prise pour pouvoir l'étaler sur le gâteau sans difficulté. La génoise peut être faite la veille et conservée dans un récipient hermétique ou un aluminium. Un peu rassie, elle sera plus facile à couper en deux.

Recette proposée par : Carole Chanteau

Ingrédients

- 5 pommes - moyennes
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 25 g de beurre
- pour la génoise :
- 120 g de farine
- 120 g de sucre
- 4 œufs
- pour la crème anglaise :
- 5,5 feuilles de gélatine
- 0,5 gousse de vanille
- 60 g de sucre vanillé
- 3 jaunes d'œufs
- 0,33 litre de lait
- 0,33 litre de crème fleurette

Préparation

- 1 Pour la génoise, mélangez dans un saladier ou un cul de poule les œufs et le sucre. Placez le saladier sur un bain-marie et battez le mélange (de préférence au batteur électrique), jusqu'à ce qu'il triple de volume. Ôtez alors le saladier du bain-marie et continuez à battre la préparation jusqu'à son refroidissement. Incorporez ensuite la farine délicatement, à l'aide d'une maryse, pour obtenir un mélange homogène. Mettez la préparation dans un moule à manqué, dont le fond est tapissé d'un papier cuisson, légèrement huilé. Enfourez pour environ 20 minutes, dans un four préchauffé à 180°C. La génoise est cuite quand la pointe d'un couteau enfoncée dans celle-ci ressort sèche. Laissez tiédir et démoulez.
- 2 Réalisez la crème anglaise collée. Pour cela, faites tremper dans un récipient d'eau froide les feuilles de gélatine. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Versez le lait dans une casserole, en compagnie des graines d'une demi gousse de vanille. Lorsque le lait est sur le point de bouillir, versez-le sur le mélange œufs-sucre et mélangez-bien. Reversez le tout dans la casserole et laissez cuire la crème, sur feu doux, jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère en bois (ne jamais faire bouillir la crème car elle tournerait). Débarrassez dans un saladier propre et froid pour arrêter la cuisson. Retirez alors la gélatine de l'eau et pressez-la bien entre les doigts pour l'essorer. Ajoutez à la crème anglaise et mélangez intimement pour qu'elle fonde. Laissez prendre au frais.
- 3 Pendant ce temps, battez la crème fleurette pour la monter. Elle doit avoir une consistance ferme. Quand la crème anglaise est froide, ajoutez-y délicatement la crème fouettée et réservez.
- 4 Épluchez les pommes, coupez-les en dés et faites-les revenir au beurre. Saupoudrez de cassonade et enrobez bien les pommes pour qu'elles caramélisent. Faites cuire environ 5 minutes pour que les pommes soient tendres.
- 5 Pour le montage, coupez la génoise en deux dans son épaisseur (un seul disque de gâteau sera utilisé pour cette recette). Placez le disque de génoise dans un cercle à mousse de même diamètre ou légèrement plus grand que le gâteau, le tout sur un plat à gâteau. Facultatif : à l'aide d'un pinceau, imbibe la génoise d'un sirop au caramel ou au calvados (faites chauffer l'équivalent d'un verre d'eau avec 25 g de sucre pour le dissoudre et ajoutez 4 cuillères à soupe de caramel liquide ou un petit verre à liqueur de calvados). Placez les pommes caramélisées sur le biscuit, puis la crème anglaise collée et lissez-la bien à l'aide d'une spatule, à hauteur du cercle à mousse. Placez au réfrigérateur au moins 4 heures pour que le tout prenne.
- 6 Démoulez délicatement en passant un couteau autour du cercle à mousse et décidez à volonté : saupoudrez de cacao, disposez des quartiers de pommes revenus au beurre et caramélisés, des gousses de vanille, des bâtons de cannelle ...

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

