

## **Gâteau aux pommes et au caramel salé**

Source marmiton ([http://www.marmiton.org/recettes/recette.cfm?num\\_recette=40689](http://www.marmiton.org/recettes/recette.cfm?num_recette=40689)), et blog Les Carnets de Marie <http://sbmarie.over-blog.com>

### **Ingrédients** (pour 6 à 8 personnes) :

- 5 pommes
- 120 g de beurre salé
- 120 g de farine
- 3 oeufs
- 20 cl de crème liquide à 5%
- 180 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- cannelle (selon votre goût)
- 2 cuillères à soupe de rhum ou de calvados

Coupez les pommes en 4, puis en 8 quartiers.

Faites fondre 30 g de beurre avec 50 g de sucre, dans une poêle sur feu moyen.

Laissez le caramel se faire, sans y toucher ni remuer, en surveillant bien.

Une fois fait, versez les pommes, et laissez cuire une dizaine de minutes.

Pendant ces 10 min, versez le sucre vanillé, le rhum, et la cannelle.

Pendant ce temps, préparez la pâte avec 50 g de beurre, la farine, 2 oeufs, 80 g de sucre, et la levure.

Mélangez, puis versez la crème liquide.

Beurrez un moule, et déposez les pommes avec leur jus de cuisson, dedans.

Versez ensuite la pâte, et faites en sorte que les pommes soient bien imprégnées de cette pâte.

Enfournez une première fois pour 25 min à 180°C (thermostat 6).

A la fin de cette cuisson, faites une "sauce" avec 40 g de beurre, 1 oeuf, et 50 g de sucre, et la verser sur le gâteau. Remettez au four pour 15 à 20 min.

Servir froid.