

## GÂTEAU AUX POMMES A LA CANNELLE



**Facile..... Préparation: 10-15 mn.....Cuisson: 40 mn environ (15 + 25)**

**Pour 8 personnes** (dans un « moule » carré de préférence):

Pour 500 g de pâte sablée:

150 g de beurre coupé en 6 morceaux et à température ambiante

75 g de sucre semoule

250 g de farine

1 jaune d'œuf

½ càc d'eau froide

1 pincée de sel

Un peu de lait

Pour la garniture:

1 kg 500 de pommes (reine des reinettes par exemple)

2 càs de beurre (1 + 1)

150-200 g de sucre en poudre (selon le goût)

Un peu de cannelle

La pâte:

Au robot ou dans un saladier mélanger la farine, le sucre et le sel puis incorporer le beurre ramolli coupé en petits dés. Ajouter l'œuf et mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Réserver la pâte pendant une heure au réfrigérateur avant de l'abaisser en deux carrés un peu plus grands (d'environ 1,5 cm) que le moule.

Sur une plaque poser un moule carré en inox et tapisser le fond légèrement beurré du moule avec une abaisse de pâte, réserver au froid. Bien pincer les bords qui vont se rétracter un peu.

La garniture:

Préchauffer le four à 180°.

Eplucher les pommes et les couper en 6 ou 8 quartiers selon leur taille.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre, ajouter les fruits, la cannelle et les faire revenir en les remuant souvent pour qu'ils commencent à cuire.

Les saupoudrer avec le sucre et laisser cuire et caraméliser jusqu'au blond foncé. Le jus caramélisé enrobant les pommes doit être épais comme un sirop, sinon prolonger un peu la cuisson.

Verser les pommes encore très chaudes sur le fond de pâte en lissant bien avec le dos d'une cuillère.

Recouvrir avec la deuxième abaisse de pâte avant de la strier avec une pointe de couteau. Au pinceau, badigeonner avec un peu de lait et enfourner pour 25 minutes environ.

Lorsque le gâteau tatin est cuit, le glisser sur un plat, le laisser refroidir et le découper en grosses parts en retaillant les bords si besoin.



En cuisine et à table

*Et si c'était bon ...*

Mamina