

GÂTEAU AUX POMMES ET A LA CREME DE CARAMBAR



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 35 - 40 mn

Pour 6 gâteaux de la taille d'une tartelette:

2 kg de pommes pas trop sucrées

2 oeufs

1 gousse de vanille grattée

10 cl de crème liquide

12,5 cl de lait

1 grosse noix de beurre (ou un peu plus)

50 g de sucre + 4 càs de sucre

QS de beurre pour les moules (s'ils ne sont pas en silicone)

Pour la crème de carambar:

14 carambars

3 càs de crème liquide

12,5 cl de lait

Les gâteaux:

Préchauffer le four.

Laver et éplucher les pommes, les couper en cubes d'environ 1 cm de côté.

Faire revenir les dés de pommes dans le beurre à feu moyen, les saupoudrer avec les 50 g de sucre et les laisser cuire avec les graines de vanille jusqu'à ce qu'ils soient confits mais pas totalement défaits. Augmenter le feu et laisser caraméliser en remuant régulièrement. Laisser refroidir un peu.

Battre les oeufs avec les 4 càs de sucre, la crème et le lait, ajouter les pommes et remuer doucement. Verser dans les moules à tartelettes beurrés si nécessaire et enfourner environ 15 à 20 minutes pour que l'appareil soit pris. Laisser refroidir avant de démouler au centre des assiettes.

La crème au carambars:

Dans une casserole, mettre le lait, la crème et les carambars, chauffer doucement et remuer jusqu'à ce que les carambars soient totalement fondus

Dressage :

Démouler les gâteaux sur le ventre des assiettes, entourer d'un cordon de sauce aux carambars et servir avec un sorbet pas trop sucré.