

Petits gâteaux pomme-noix, sauce caramel salé



Ingrédients pour 20 mini gâteaux ou un grand :

- 50g de beurre mou
- 80g de sucre
- 2 oeufs
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 ou 3 pommes selon la taille
- 70g de noix

Sauce au caramel salé:

- 80g de sucre semoule
- 60g de beurre demi-sel
- 12cl de crème fleurette

Préparation :

Dans un saladier, mélanger à la cuillère en bois le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les oeufs et bien mélanger. Incorporer ensuite la farine, la levure et le sel. Peler les pommes et les râper à la râpe à gros trous, les incorporer à la pâte. Ajouter les noix concassées. Répartir dans des empreintes à mini muffins et cuire 25mn à 180°C. Laisser refroidir 5mn dans les moules, puis sur une grille.

Faire un caramel blond à sec, ajouter le beurre demi sel en petits morceaux, attention aux projections!! Il peut se former des boules pendant cette opération, laisser la casserole sur feu doux, elles vont fondre. Ajouter la crème chaude, puis conserver à température ambiante.

Déguster les gâteaux arrosés de sauce!!!