

Le quatre quarts aux pommes de Marie Claire

RV balade à Dilo le 23 janvier 2012



Ingrédients pour 6 personnes:

- . 3 belles pommes acidulées,
- . 15 morceaux de sucre,
- . 2 gros œufs,
- . 100g de sucre en poudre,
- . 100g de farine,
- . 100g de beurre frais,
- . 1 cuillère à café de levure chimique

Etapes de préparation : *18 italique magenta*

- Dans une casserole à revêtement anti-adhésif faire un caramel avec les morceaux de sucre et 2 ou 3 cuillères d'eau.
- Lorsque le caramel a blondi, le verser dans le moule à manquer . Incliner le moule dans tous les sens pour que les parois soient enduites de caramel.
- Peler les pommes, les couper en gros quartiers et les disposer sur le caramel.
- Dans une jatte, mélanger le beurre ramolli et le sucre. Incorporer les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine et la levure. Bien mélanger, verser cette pâte sur les pommes.
- Faire cuire 30mn à four chaud 210 (th 6).
- Laisser tiédir avant de démouler. Voir s'il est cuit en le piquant avec un couteau. Il doit ressortir sec.

Astuce : Pour démouler plus facilement le gâteau, passer le fond du moule Métallique à la flamme du gaz quelques instants.