

Gâteau renversé aux pommes

Ingrédients

3 pommes
3 oeufs
100g de sucre
1 pot de yaourt
2 pots de farine
1 pot de sucre
1 pot de poudre d'amande
1/2 pot d'huile neutre au choix
1/2 sachet de levure chimique
2 càs de calvados (ou rhum)

Préparation

Commencez par préparer un caramel à sec en faisant fondre les 100g de sucre à feu doux dans une casserole. Contentez vous de la remuer de temps en temps sans y incorporer d'ustensiles (type maryse), au risque de les faire fondre. Arrêtez la cuisson lorsque le sucre est entièrement fondu, le caramel doit être blond doré. Versez le caramel dans le fond de votre moule à gâteau.

Préchauffez votre four à 180 degrés.

Pendant ce temps, épluchez et épépinez les pommes, puis découpez-les en tranches épaisses. Disposez-les en rosace dans le moule, sur le caramel.

Dans un saladier ou un cul de poule, mélangez les autres ingrédients : yaourt, œufs, sucre, farine, levure, Calvados, huile. Versez cette pâte au-dessus des pommes et enfournez pour 35-40 min.

En fin de cuisson, le gâteau est doré. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau qui doit ressortir sèche. Puis démoulez le gâteau IMMEDIATEMENT, car autrement le caramel durcit en refroidissant, ce qui complique la tâche. Il suffit de poser une assiette et de retourner le moule. Laissez refroidir avant de déguster.