

Gâteau pomme noisette chocolat

Pour 10 personnes

Fait par : BO

Le : 05/03/2018

Source recette : Sodexo- korian

<https://www.ecole-des-papilles.fr/>



1. POMME CARMELISEE

200 g de pomme
20 g de beurre
30 g de cassonade
cannelle
5 cl de rhum

Eplucher les pommes puis les couper en dés (1à 2 cm)

Les faire sauter et caraméliser rapidement.
Flamber au rhum. Laisser refroidir avant d'incorporer à l'appareil

2. PATE A BISCUIT

115 gr de beurre
55 g de chocolat noir
120 g d'œuf entiers (2)
115 g de cassonade ou rapadura
30 g de poudre de noisettes
135 g de farine T55
5 g de levure chimique
3 cl de rhum

Préchauffer le four en sec à 190°C.
Faire fondre le beurre. Laisser refroidir
Blanchir les œufs et le sucre au batteur à grande vitesse afin d'obtenir un mélange moussieux.

Concasser le chocolat en petit morceaux
Tamiser la farine et la levure chimique
Lorsque le mélange œuf sucre est blanchi, ajouter :
la poudre de noisettes,

les dés de pomme
le chocolat
le beurre fondu froid
le rhum

Terminer par la farine et levure tamisée
Mélanger délicatement. Verser dans un moule avec papier cuisson et beurré

Cuire le gâteau à four sec à 180°C pendant 20 min environ.

Réduire la température à 170°C, et terminer la cuisson pendant 20 min environ.

Démouler et envelopper de papier film à chaud pour le garder moelleux
Laisser refroidir.

3. SAUCE CARMEL BEURRE SALE

200 g de sucre semoule
60 g d'eau
200 gr de crème fraîche liquide UHT entière
20 g de beurre demi sel

Réaliser un caramel avec l'eau et le sucre dans un récipient propre et adapté au volume. Ne pas remuer avec un ustensile pour éviter la cristallisation.

Chauffer la crème

A la couleur désirée, hors du feu ajouter les parcelles de beurre et tout doucement ajouter la crème. Attention au risque de débordement. Recuire au feu en remuant avec un fouet si nécessaire.

Passer au chinois.

Réserver

Un peu de technique avec l'école des papilles



[Pâtes à biscuit à base de poudre à lever](#)

[Sauces caramel](#)