

Feuilleté aux Pommes Caramel Beurre Salé

Ingrédients pour 6 personnes

1kg de pommes
130 g de farine
150g de sucre
90g beurre demi-sel
2 œufs
20 cl de lait
2 C. à Soupe de crème liquide
2 C. à Soupe de Cassonade

Préparez le caramel en faisant chauffer le sucre avec 1 c. à soupe d'eau dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne ambré.

Ajoutez petit à petit en baissant le feu le beurre coupé en morceaux, puis la crème chaude. Mélangez rapidement. Laissez tiédir.

Préchauffez le four à 190° ou 200° selon votre four

Pendant ce temps fouettez les œufs, incorporez peu à peu la farine, le lait puis le caramel au beurre salé

Pelez les pommes, coupez les en deux, ôtez le cœur et les pépins, puis détaillez en lamelles très fines (1 à 2 mm) à l'aide d'une mandoline. Ajoutez-les à la pâte et mélangez délicatement.

Versez la préparation dans un moule à cake en disposant les tranches horizontalement.

Faites cuire 30 mn . Parsemez la surface de cassonade, puis réenfournez 20 à 30 mn

Laissez refroidir et mettre au frigo et consommer bien froid.

Bonne dégustation