



## Pommés « cancalais » et gâteau de grand-mère

Pommés « cancalais » (pour 2 pommés)

- 1 pâte feuilletée

Pour la compote :

- 4 belles pommes
- 1 càc de sucre
- 10 cl d'eau

Pour le caramel au beurre salé:

- 60 g de sucre
- 15 g de beurre salé
- 3 càc de crème fraîche

1/ Préchauffez le four 200°C.

2/ Compote : Épluchez les pommes et coupez-les en morceaux.

Mettez 10 cl d'eau à chauffer dans une casserole avec le sucre. Quand l'eau est à ébullition, ajoutez les pommes. Faites cuire à feu doux en remuant de temps en temps.

3/ Caramel : Dans une casserole, mettez le sucre sans eau et laissez cuire sans remuer.

4/ Faites chauffer la crème fraîche 2-3 min pour qu'elle soit juste frémissante.

5/ Quand le caramel commence à prendre une couleur ambrée, retirez la casserole du feu, ajoutez la crème fraîche. Remuez, ajoutez rapidement le beurre et remettez quelques minutes à cuire à feu doux sans cesser de remuer.

6/ Coupez la pâte feuilletée en deux. Mettez 6 c à s de compote sur les quarts de pâte et repliez. Fermez bien pour que la compote ne sorte pas lors de la cuisson.

7/ Mettez 4 càs de caramel au beurre salé sur chaque pâte en étalant. Enfournez 20 minutes à 200 °

8/ Servez les pommés cancalais avec une boule de glace si vous le souhaitez.



Gâteau de grand-mère (pour 4 à 6 personnes)

- 3 œufs
- 125 g de farine
- 150 g de sucre fin
- 1 sachet de levure chimique
- 75 g de lait
- 1 c à s de rhum brun
- 60 g d'huile d'arachide
- 3 pommes Royale Gala
- 2 c à s de cassonade blonde
- 1 càc de cannelle en poudre
- 1 citron

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Battez les œufs entiers dans un saladier avec le sucre.

3/ Ajoutez la farine en une fois avec la levure. Mélangez doucement pour éviter les grumeaux et en même temps ajoutez le lait, la cannelle, l'huile et finissez avec le rhum.

4/ Ajoutez le zeste d'un citron finement haché puis versez la pâte dans un moule beurré et fariné ou recouvert de papier sulfurisé.

5/ Epluchez les pommes. Coupez-les en lamelles et disposez-les sur la pâte.

6/ Enfournez pour 30'. Au bout de 20' saupoudrez la surface avec 2 c à s de cassonade pour le croustillant.

7/ Servez le gâteau de grand-mère

REDARDEZ LA PREPARATION EN VIDEO :