

Pommes- gâteaux

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

5 pommes (fermes)
1 cuillère à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe de sucre brun
2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
1 cuillère à soupe de farine
1⁄2 cuillerée à thé cannelle en poudre
1⁄4 cuillerée à thé noix de muscade
1⁄4 cuillerée à thé sel
1 pâte sablée (prête à l’emploi)
1 œuf

Méthode de préparation

1. **Coupez 1,5 cm du sommet de 4 pommes. Coupez éventuellement aussi une petite partie de la base pour qu’elles puissent rester bien droites. Utilisez une cuillère parisienne pour évider la pomme. Gardez la chair, mais retirez le trognon.**

2. **Épluchez la cinquième pomme et hachez finement toute la chair de pomme. Mélangez-la dans un récipient avec le jus de citron, la cassonade, le sucre cristallisé, la farine, la cannelle en poudre, la muscade et le sel. Versez ce mélange dans les pommes évidées.**

3. **Étalez la pâte brisée et coupez-la en lanières de ± 1 cm. Badigeonnez le bord des pommes d’œuf battu. Couvrez chaque pomme d’un croisillon de lanières de pâte brisée, comme vous le feriez pour une tarte. Badigeonnez la pâte avec de l’œuf.**

4. **Disposez les pommes côte à côte dans un plat de cuisson. Ajoutez de l’eau de façon à immerger 2,5 cm de la hauteur des pommes. Couvrez d’une feuille d’aluminium, enfournez le plat dans un four préchauffé à 190 °C et laissez cuire pendant 20 minutes. Retirez la feuille d’aluminium et poursuivez la cuisson pendant 25 minutes pour bien dorer la pâte et cuire la farce. Laissez refroidir un peu les pommes avant de les servir.**