

GATEAU MOUSSELINE DE POMMES

RECETTE N°7662

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 40 minutes
- Cuisson : 180 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pour la mousseline:
- 2 kg de pommes reine des reinette
- 100 g de sucre en poudre
- 1 citron
- Pour la crème anglaise:
- 4 jaunes d'oeufs
- 75 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 30 cl de lait

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- casserole
- cuillère en bois
- moule à soufflé
- éplucheur
- couteau de cuisine
- fouet
- spatule

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



14 ETAPES A SUIVRES

01. Dans une casserole à fond épais, préparez le caramel avec le sucre et 1/2 verre d'eau.
02. Quand il a une belle couleur dorée, versez-le dans un moule à soufflé (18 cm de diamètre) et faites-le glisser dans le fond et sur les bords.
03. Laissez refroidir.
04. Epluchez les pommes, ôtez les coeurs et coupez les quartiers en tranches très fines.
05. Placez-les, par couches successives et bien régulières, dans le moule à soufflé recouvert de caramel.
06. Arrosez-les de temps en temps de quelques gouttes de jus de citron, tassez les pommes avec vos mains.
07. Mettez au four (th 6, 160° 2 à 3 heures, pour que toute l'eau s'évapore.
08. Laissez refroidir et placez le gâteau toute une nuit au réfrigérateur.
09. Préparez la crème.
10. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux, et laissez infuser 20 mn.
11. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, versez le lait chaud, doucement, en remuant avec une spatule.
12. Portez sur feu doux en évitant l'ébullition, remuez jusqu'à ce que la crème épaississe.
13. Laissez refroidir.
14. Servez avec la mousseline de pommes.

NOTES PERSONNELLES
