

Gâteau de Savoie façon Tatin

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 243.125 Kcal

Charge glycémique par portion: 19.004

Les ingrédients

- 6.0 u Oeuf
- 100.0 gr Farine de blé intégrale T150
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 150.0 gr Sucre
- 2.0 u Pomme
- 25.0 gr Beurre

Préchauffer le four à 160°C (Th5)

Préparation du Tatin

Dans un plat à manquer, mettre les pommes épluchées et coupées en dés avec 50 gr de sucre et le beurre. Mettre le plat au four pour que les pommes fondent et se caramélisent.

Préparation du Gâteau de Savoie

Dans un saladier, casser les oeufs en separant les blancs des jaunes

Incorporer le sucre dans les jaunes et battre jusqu'a ce que le melange devienne mousseux et blanchisse.

Battre les blancs en neige ferme.

Incorporer la farine et la levure tamiser ensemble en petite pluie dans les jaunes d'oeufs.

Incorporer les blanc en neige dans la préparation précédente en soulevant la pate pour pas que les blancs en neige ne redescendent.

Mettre cette pâte sur les pommes confites et caramélisées.

Cuisson

Laisser cuire en surveillant que le gateau ne colore pas trop (si c le cas dessendre la temperature ou laisser la

porte du four légèrement ouvert et prolonger la cuisson) 30min a 45 min . Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.