

GATEAU DE POMMES AUX NOISETTES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 1h15 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **6 grosses pommes**
- **100 g de beurre**
- **225 g de sucre**
- **1 citron non traité**
- **100 g de noisettes**
- **1 cuil. à café de cannelle**

Etapas de préparation

1. Préchauffez le four th. 7 (210 °C).
2. Pelez les pommes, épépinez-les et coupez-les en tranches fines.
3. Arrosez-les d'un filet de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.
4. Beurrez un moule à charlotte.
5. Mélangez la cannelle avec 125 g de sucre et répartissez 2 cuil. à soupe de ce mélange dans le moule.
6. Disposez une rangée de pommes en rosace, ajoutez 1 cuil. et des parcelles de beurre.
7. Continuez à remplir le moule en répétant l'opération.
8. Tassez les pommes et recouvrez de lamelles de zeste de citron.
9. Enfourez 1 h dans le bas du four.
10. Versez le sucre restant dans une poêle avec 5 cl d'eau.
11. Faites cuire pour obtenir un caramel sans remuer. Ajoutez les noisettes et laissez caraméliser.
12. Versez la préparation sur du papier sulfurisé et étalez-la.
13. Laissez refroidir le gâteau, démoulez-le et servez décoré de noisettes au caramel.

