



GATEAU DE CREPES AUX POMMES – SAUCE AU CARAMEL SALE

pour 6 - 8 personnes : moule à cake de 28cm

Pâte à crêpes

240g farine - 2 oeufs - 1/2l lait - 1 càs huile - 4càs calvados - 1 pée sel –

Crème aux pommes

4 grosses pommes Golden - 50g sucre - 3 càs crème fraîche épaisse - 1 pée de cannelle –

Sauce au caramel salé

80g sucre - 12cl crème liquide entière - 60g beurre salé –

Les crêpes :

Fouetter la farine, les oeufs, l'huile, le calvados en versant petit à petit le lait. Ajouter la pincée de sel. Remuer.

Huiler à l'aide d'un pinceau la poêle. Quand elle est bien chaude, verser une louche de pâte à crêpes et tourner vivement la poêle à l'aide du poignet. Décoller les bords à l'aide d'une spatule en métal. Retourner. Cuire 2 minutes. Réserver sur un plat.

Les pommes :

Couper les pommes pelées en quartiers. Ôter coeur et pépins. Les cuire à feu moyen, à couvert durant 15 minutes. Ajouter le sucre, la cannelle et la crème. Remuer. Remettre sur feu vif afin de dessécher la compote.

Le gâteau :

Tapisser un moule à cake mouillé d'un film alimentaire, puis de 2 ou 3 crêpes en laissant déborder les bords. Monter la terrine avec les autres crêpes en étalant une mince couche de compote entre elles et en rabattant chaque crêpe sur elle-même. Rabattre alors les bords des 2 premières crêpes sur le dessus, bien tasser. Rabattre le film alimentaire. Poser une planchette, puis un poids. Mettre 12h00 au réfrigérateur.

Sauce au caramel salé :

Faire à sec un caramel blond avec le sucre. Chauffer la crème. Verser petit à petit sur le caramel. Porter à ébullition. Incorporer le beurre, remuer. Réserver à température ambiante.