

GÂTEAU CHAUD AUX POMMES SAUCE AU CITRON MEYER

Ingrédients : pour 6-8 portions

Garniture aux pommes

- 4 pommes moyennes évidées et tranchées
- ¼ tasse (50 g) de sucre
- 2 c. à soupe (30 ml) d'eau

Pâte à gâteau

- 1¼ tasse (150 g) de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ¼ tasse (60 g) de beurre
- ½ tasse (100 g) de sucre
- 1 œuf battu
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 2/3 tasse (160 ml) de babeurre

Sauce au citron Meyer

- 6 c. à soupe (75 g) de sucre
- 2 c. à soupe (15 g) de farine
- 2 c. à thé (10 ml) de zeste de citron Meyer
- 1 pincée de sel
- 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante
- 2 c. à soupe (25 g) de beurre
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron Meyer

Préparation :

Garniture aux pommes

- Dans un plat beurré, mélanger les ingrédients.

Pâte à gâteau

- Préchauffer le four à 350°F (180°C)
- Dans un bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel
- Dans un autre bol, mélanger ensemble le beurre et le sucre. Ajouter l'œuf battu et la vanille.
- En alternance, ajouter graduellement la farine et le babeurre. Bien mélanger à chaque addition.
- Verser sur les pommes et cuire au four pendant 45-50 minutes

Sauce au citron

- Dans une casserole mélanger le sucre, la farine, le zeste et le sel.
- Ajouter l'eau bouillante graduellement en remuant.
- Cuire à feu moyen en remuant constamment (au fouet) jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et devienne transparente (environ 5 minutes)
- Laisser refroidir.
- Servir tiède avec le gâteau.

Note : on suggère un moule de 6 tasses/1,5 L; j'ai utilisé un moule carré de 8 po/20,3 cm

Source : déclinaison d'une recette de Five Roses vue chez « Ma cuisine... sans prétention »

<http://macuisinesanspretention.blogspot.ca/2010/10/gateau-chaud-aux-pommes-sauce-aux.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 8 mars 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/03/gateau-chaud-aux-pommes-sauce-au-citron.html>