



La pomme en gâteau caramélisée aux éclats et sauce carambar

Ingrédients pour 4 personnes :

4 pommes golden
 100 g de beurre
 100 g de sucre
 Le zeste d'1 citron râpé
 1 pincée de cannelle

Ingrédients pour 100 personnes :

100 pommes golden
 2kg de beurre
 2,500kg de sucre
 Le zeste de 10 citrons
 50 gr de cannelle

Progression de la recette :

- 1- Peler, épépiner les pommes. Coupez les en tranches régulières.
- 2- Disposer les tranches de pommes dans un moule beurré, râper dessus le zeste de citron, saupoudrer de sucre et de cannelle.
- 3- Faire cuire le gâteau aux pommes à 160° C dans un plat, durant 30/35 min.
- 4- Laisser refroidir les pommes quelques minutes, et les servir dans l'assiette avec la sauce carambar et décorer de quelques copeaux de carambar.

Pour la sauce :

5 dl de lait
 4 carambars
 5 jaunes d'œufs
 100 gr de sucre

Pour 100 personnes :

12,5 litres de lait
 80 carambars
 100 jaunes (soit 2kg)
 2,5kg de sucre

- 1- Porter le lait à ébullition avec les bâtons de carambar. Quand ils sont fondus, verser le mélange sur 5 jaunes d'œufs blanchis avec 100 gr de sucre.
- 2- Cuire jusqu'à la nappe (85°C) la crème anglaise puis la refroidir.
- 3- Verser cette crème anglaise dans une assiette.