Quatre-quarts aux pommes

écrit par Karim

Il faut compter environ **20 minutes de préparation et 40 minutes de cuisson** pour réaliser ce merveilleux quatre-quarts aux pommes.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 fouet ou un batteur électrique
→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 maryse
→ 1 moule rond de 18cm
→ Film étirable alimentaire
→ 1 grille de refroidissement
→ 1 petite casserole pour préparer le caramel

Ingrédients : Tous les ingrédients de cette recette doivent être à température ambiante.

→ 3 pommes (Golden ou boskoop)

→ 2 œufs frais (100gr)
→ 100gr de beurre pommade
→ 100gr de sucre en poudre
→ Le zeste finement râpé d'une demi-orange BIO
→ 100gr de farine blanche T45
→ 5gr de levure chimique

Pour le caramel :

→ 75gr de sucre en poudre (soit 15 morceaux de sucre)
→ 3 CAS d'eau
→ Quelques gouttes de jus de citron (facultatif)

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

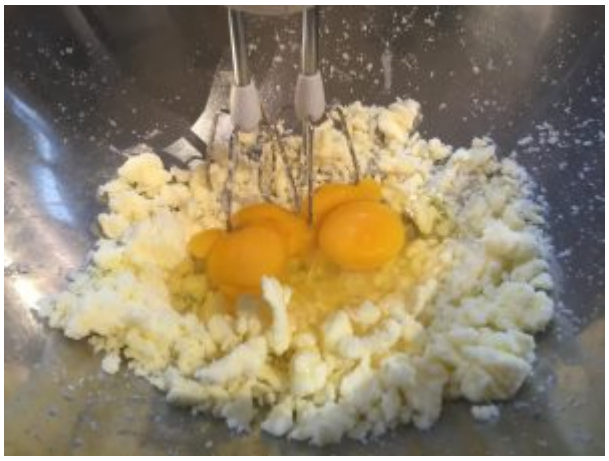
Préchauffer le four à **180°** chaleur tournante.
Préparer **le caramel** dans une petite casserole. Quand il est d'une belle couleur blonde, le verser tout de suite dans le moule. J'ai volontairement mis du caramel sur tout l'intérieur du moule.

Peler **les pommes** (3), les couper en 2, ôter les cœurs et les pépins.

Découper les pommes en tranches épaisses et les disposer dans le fond du moule.

Préparer la pâte :
Dans un grand bol, mélanger **le beurre pommade** (100gr) ramolli avec **le sucre** (100gr) et **les zestes d'orange**.

Mélanger **les œufs** (2) comme pour une omelette puis les incorporer. Fouetter énergiquement avec un fouet ou utiliser un batteur électrique.



Ajouter **la farine tamisée** (100gr) mélangée à **la levure** (5gr).

Incorporer la farine à l'aide d'une maryse sans trop travailler la pâte. N'insistez pas trop, juste ce qu'il faut pour l'incorporer. Personnellement, je choisi de verser toute la farine puis de mélanger.

Verser la préparation dans votre moule.

Enfourner pour 40 minutes. Surveiller la cuisson à partir de 35 minutes, enfoncer la pointe d'un couteau, elle doit ressortir complètement sèche.
Laissez refroidir quelques minutes puis démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille. Attention il est fragile !

Informations utiles :

→ Vous pouvez réaliser la pâte au robot coupe. Après plusieurs essais, je constate que la réalisation de la pâte est beaucoup plus lisse, homogène et légère lorsqu'elle est réalisée au robot coupe.
→ Surveillez attentivement la cuisson du caramel. Trop cuit, il sera inutilisable. Si vous le faites trop clair, il n'a aucun goût, trop foncé il est amer. L'astuce est de le retirer quand il a atteint une jolie couleur rousse et une odeur gourmande. Un caramel continue de cuire même après l'avoir retiré du feu car la casserole reste chaude pendant quelques minutes. Il est donc préférable de retirer la casserole du feu quelques secondes en moins que l'inverse.
→ Si vous désirez un caramel plus liquide, il suffit de rajouter de l'eau après la cuisson.
→ Pour cette recette, choisissez des pommes qui ne se défont pas à la cuisson, comme la Gala, la Canada ou la Melrose.
→ Pour un gâteau encore plus moelleux, monter les blanc en neige puis incorporer-les délicatement à la préparation.
→ Vous pouvez réaliser cette recette en pesant les œufs, puis prenez le même poids de farine, de beurre et de sucre.
→ Pour changer, aromatisez le quatre-quarts avec un bouchon de calvados.
→ Vous pouvez réaliser ce quatre-quarts avec des poires ou de l'ananas également voire un mélange pommes-poires.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …