

Gâteau pommes-poires façon tatin

Ingrédients :

Caramel : 10 morceaux de sucre en morceaux, un peu d'eau

Fruits : 2 pommes et 2 poires

Pâte : 100 g de beurre, 2 oeufs, 100g de sucre en poudre, 250g de farine, 1 sachet de levure chimique, 125 g de crème fraîche

Epluchez les pommes et les poires et coupez les en tranches.

Faire le caramel directement au fond d'un moule métallique en faisant fondre les morceaux de sucre avec un peu d'eau. Amenez à coloration, puis déposez dessus les tranches de fruit.

Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'ils forment une pommade. Incorporez l'un après l'autre les 2 oeufs. Mélangez bien et ajoutez la farine tamisée avec la levure. Enfin, ajoutez la crème fraîche.

Mettez la pâte obtenue sur les fruits et mettez à four 200° (6-7) pendant 40 min.

Démoulez à la sortie du four et dégustez tiède ou froid.