



# Comme Une Tatin



**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 45 mn**  
**Temps Total : 1 h**

**Difficulté : Facile**

**Budget : Faible**

## **Ingrédients pour 8/10 personnes :**

- > 4/5 pommes (à cuire type Reine de Reinette)
- > 100 gr de sucre roux
- > 60 gr de beurre
- > 1 orange
- > 1 yaourt de 150gr
- > 180 gr de farine
- > 2 œufs
- > 150gr de miel
- > 100 gr d'huile neutre (type pépin de raisin)
- > 1/2 paquet de levure déshydratée
- > 1 pincée de sel
- > 20 ml de calvados (optionnel)

## **Matériels particuliers :**

- > un moule à manquer de 26 cm

## **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C.

Eplucher les pommes, les couper en 4 et retirer le cœur, puis recouper les morceaux en 2. Zester l'orange puis la presser. Ciseler finement les zestes

Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les morceaux de pommes, saupoudrer le tout avec le sucre roux. Flamber les pommes avec le Calvados à ce moment si cette option est choisie. Puis, ajouter les zestes et le jus. Laisser doucement mijoter environ 15 mn.

Pendant ce temps, mélanger ensemble : le yaourt, la farine, les 2œufs, le miel, l'huile, la levure et le sel. Obtenir un mélange bien homogène.

Chemiser le moule à manquer, puis déposer les pommes avec leurs sucs au fond du moule, puis la préparation précédente par-dessus.

Mettre au four 30mn et démouler dès la sortie du four. Déguster le gâteau encore légèrement tiède.

## **Astuces :**

Je remplace très souvent le beurre doux par du beurre salé dans les recettes sucrées pour donner plus de peps à la préparation.

Si, comme moi, vous n'aimez pas le miel, vous pouvez remplacer le miel par du sucre inverti (avec les mêmes quantités).

Les gourmands pourront ajouter un peu de crème fraîche fouettée au moment de la dégustation.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)