

LE GÂTEAU AUX POMMES DE M.O.F VINCENT BOUÉ

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/gateau-pommes/>

La simplicité d'un gâteau d'enfance à la saveur de pommes indémodable

Chef : Vincent Boué

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Gâteau,

Ingrédients

Pour un moule de 23 cm de diamètre

*Le gâteau

293 grammes de Beurre

247 grammes de Sucre

2 cuillères à soupe de Sirop de Pomme

5 Oeufs 250 grammes

14 grammes d'Extrait de vanille

293 grammes de Farine

14 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

2,5 Pommes

*La crème

200 grammes de Crème Liquide Entière 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres

60 grammes de Mascarpone

14 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 cuillère à café de Sirop de Pomme

*Les pommes Tatin

130 grammes de Sucre

2 Pommes

1 Feuille d'Or Comestible

*Les pommes décorative

150 grammes de Sucre

150 grammes d'Eau 15 Centilitres/150 Millilitres

10 grammes de Jus de Citron pris de 0,2 Citron

1 Pomme

LE GÂTEAU AUX POMMES DE M.O.F VINCENT BOUÉ

Pour un moule de 21 cm de diamètre

***Le gâteau**

244,2 grammes de Beurre

205,9 grammes de Sucre

1,6 cuillères à soupe de Sirop de Pomme

4,1 Oeufs 204 grammes

11,6 grammes d'Extrait de vanille

244,2 grammes de Farine

11,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

2 Pommes

***La crème**

166,7 grammes de Crème Liquide Entière 15,15 Centilitres/151,55 Millilitres

50 grammes de Mascarpone

11,6 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

0,8 cuillère à café de Sirop de Pomme

***Les pommes Tatin**

108,3 grammes de Sucre

1,6 Pommes

1 Feuille d'Or Comestible

***Les pommes décorative**

125 grammes de Sucre

125 grammes d'Eau 12,5 Centilitres/125 Millilitres

8,3 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron

0,8 Pomme

Pour un moule de 18 cm de diamètre

***Le gâteau**

179,4 grammes de Beurre

151,2 grammes de Sucre

1,2 cuillères à soupe de Sirop de Pomme

3 Oeufs 150 grammes

8,5 grammes d'Extrait de vanille

179,4 grammes de Farine

8,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

1,5 Pommes

***La crème**

122,4 grammes de Crème Liquide Entière 11,13 Centilitres/111,27 Millilitres

36,7 grammes de Mascarpone

8,5 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

0,6 cuillère à café de Sirop de Pomme

***Les pommes Tatin**

LE GÂTEAU AUX POMMES DE M.O.F VINCENT BOUÉ

79,6 grammes de Sucre

1,2 Pommes

1 Feuille d'Or Comestible

*Les pommes décorative

91,8 grammes de Sucre

91,8 grammes d'Eau 9,18 Centilitres/91,8 Millilitres

6,1 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron

0,6 Pomme

Pour un moule de 15 cm de diamètre

*Le gâteau

124,6 grammes de Beurre

105 grammes de Sucre

0,8 cuillère à soupe de Sirop de Pomme

2,1 Oeufs 105 grammes

5,9 grammes d'Extrait de vanille

124,6 grammes de Farine

5,9 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

1 Pomme

*La crème

85 grammes de Crème Liquide Entière 7,73 Centilitres/77,27 Millilitres

25,5 grammes de Mascarpone

5,9 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

0,4 cuillère à café de Sirop de Pomme

*Les pommes Tatin

55,2 grammes de Sucre

0,8 Pomme

1 Feuille d'Or Comestible

*Les pommes décorative

63,7 grammes de Sucre

63,7 grammes d'Eau 6,37 Centilitres/63,7 Millilitres

4,2 grammes de Jus de Citron pris de 0,08 Citron

0,4 Pomme

Instructions

Le Cake

1. Pour préparer le cake : On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique
2. Laisser le Beurre (293 g) ramollir à température ambiante pendant 30 minutes

LE GÂTEAU AUX POMMES DE M.O.F VINCENT BOUÉ

3. Mélanger le Beurre (293 g) et le Sucre (247 g) jusqu'à la consistance d'une "crème"
4. Pour le Sirop de Pomme (2 c. à soupe) : il suffit d'acheter un sirop comme ceux qu'on donne aux enfants. J'ai pris la marque "Monin" qui est utilisée en pâtisserie également
5. Ajouter le Sirop de Pomme (2 c. à soupe), les Oeufs (5) et l'Extrait de vanille (14 g), puis mélanger. Vous verrez que l'émulsion a du mal à se faire et c'est normal, la consistance va s'améliorer avec les poudres
6. Tamiser la Farine (293 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (14 g), ensemble, au dessus de la cuve
7. Mélanger
8. Eplucher, enlever le coeur et découper les Pommes (2,5) en gros cubes
9. Ajouter dans la cuve et mélanger. La pâte est prête !

Le moule

10. Pour le moule, pensez à chemiser afin de pouvoir démouler ! Vous pouvez passer les parois et le fond avec Beurre et Farine, ou utiliser du papier sulfurisé comme sur les photos
11. Verser la pâte dans le moule chemisé, puis égaliser à l'aide d'une spatule coudée

Cuisson

12. Cuire au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant environ 50 minutes
13. Je vous conseille de mettre une plaque en métal sur le moule, afin d'éviter que le sommet brunisse trop
14. Faire le test du couteau : Planter un couteau fin, il doit ressortir humide mais sans "trainée de pâte", sinon il faut prolonger la cuisson
15. Sortir et faire refroidir à température ambiante
16. Envelopper de film alimentaire étirable afin de préserver l'humidité

Les pommes tatin (optionnel)

17. Pour les Pommes (2) : éplucher, evider, et couper des tranches de 0,5 cm ou 5 mm d'épaisseur (au couteau ou avec à l'aide d'une mandoline)
18. Dans une poêle, faire fondre le Sucre (130 g)
19. Obtenir un caramel clair. Attention : le caramel brûle !
20. Verser ce caramel dans un récipient résistant à la chaleur et au four
21. Déposer les Pommes
22. Cuire au four à 190 C (Thermostat 6) pendant 30 minutes, avec un récipient sur le moule (pour préserver l'humidité)
23. Faire refroidir à température ambiante

La crème fouettée

24. Dans une cuve, mélanger le Mascarpone (60 g), le Sucre Vanillé (14 g) et le Sirop de Pomme (1 c. à café)
25. Verser la Crème Liquide Entière (200 g ou 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres), et fouetter : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
26. Placer en poche à douilles avec une douille lisse

LE GÂTEAU AUX POMMES DE M.O.F VINCENT BOUÉ

27. Découper le sommet du cake afin d'obtenir une surface plane, avec un couteau scie
28. Déposer un peu de crème fouettée
29. Etaler à l'aide d'une spatule coudée
30. Déposer les pommes tatin refroidies au centre, en laissant un espace avec le bord du cake
31. Pocher des boules de crème fouettée autour des pommes tatin

Les pommes décoratives

32. On va faire un sirop citronné (le citron permet aux pommes de ne pas noircir) : Dans une casserole, faire chauffer le Sucre (150 g), l'Eau (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres) et le Jus de Citron (10 g pris de 0,2 Citron)
33. Pendant ce temps, découper en fines lamelles la Pomme (1)
34. Plonger les lamelles dans le sirop chaud, attendre 1 minute, puis plonger dans de l'eau avec glaçons (permet de fixer la couleur)
35. Faire sécher sur un tissu en papier
36. Déposer ces lamelles de pommes (j'ai choisi des pommes verte et rouge)
37. Déposer des morceaux de Feuille d'Or Comestible sur les pommes tatin