

## Coca aux pommes caramélisées

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



### Ingrédients pour 8 personnes

- 400 g de farine
  - 1 œuf
  - 150 g de lait
  - 55 g d'huile de tournesol
  - 15 g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure de boulanger)
  - 50 g de sucre
  - 150 g de sirop
  - 1 càc de sel
  - 6 petites pommes fermes
- caramel : 100 g de sucre et une noix de beurre

Faire fondre la levure dans le lait tiède.

Ajouter l'œuf, le sucre, l'huile, et le sirop. Battre au fouet électrique. Dans un autre saladier, mettre la farine et faire un puits. Verser dessus la préparation liquide précédente, petit à petit. Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Réserver au chaud pour 30 minutes. La pâte va un peu monter, mais elle ne doublera pas de volume comme une brioche.

Pendant ce temps, peler et épéiner les pommes. Les couper en quartiers pas trop gros. Dans une poêle, faire fondre une grosse noix de beurre et la moitié du sucre, puis déposer les pommes. Sur feu vif, faire brunir les pommes, puis ajouter le sucre. Bien mélanger, sans écraser les pommes. Laisser mijoter les pommes dans leur caramel, les enrober et réserver.

Beurrer un moule rectangulaire. Y verser la pâte. Déposer dessus les quartiers de pommes caramélisées en les enfonçant un peu. Garder le caramel liquide restant au fond de la poêle. Laisser lever 40 minutes.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Faire cuire à four chaud 25 minutes.

Découper le gâteau refroidi, et l'arroser du caramel réservé.