La cajasse aux pommes de Marc

Ingrédients

5 pommes pelées et coupées en huit ; 2 œufs + 2 jaunes ; 50 cl de crème fleurette ou liquide ; 1 gousse de vanille fendue en deux et grattée ; 75 g de sucre + sucre pour le moule ; 100 g de beurre à température ambiante ; 100 g de farine ; 1 sachet de levure ; huile + beurre pour caraméliser les pommes ; 1 pincée de sel

Matériel : 1 moule à manqué de 28 cm et 1 four

La recette

- Préchauffer le four à 210 °C chaleur tournante.
- Faire bouillir la crème et la vanille.
- Caraméliser les pommes à la poêle dans un peu d'huile et de beurre. Les ranger bien serrées dans le moule à manqué beurré et sucré.
- Dans un saladier, fouetter le beurre et le sucre pour les faire blanchir. Ajouter les œufs entiers, puis les jaunes un par un. Ajouter ensuite le mélange farine, levure et sel, mélanger. Ajouter la crème, mélanger.
- Verser la préparation sur les pommes. Enfourner 30 min.
- Laisser refroidir et réfrigérer 3 heures avant de déguster.