



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 30mn**

### **PAVÉ AUX POMMES**

#### **INGREDIENTS:**

10 pommes Reinettes  
2 pommes Golden  
300 g de cassonade (sucre roux)  
50 g de beurre  
1 jus de citron  
8 œufs  
70 g de sucre semoule  
½ bâton de cannelle

#### **METHODE :**

Le Pavé aux pommes est très simple à réaliser, et délicieusement bon ! Il se mange à toute heure, aussi bien au petit déjeuner qu'à la fin d'un repas et séduira tous les gourmands !

Commencez par peler les pommes Reinettes, coupez-les en morceaux puis faites-les cuire avec ½ verre d'eau, le jus d'un citron et 200 g de cassonade dans une grande casserole. Remuez à l'aide d'une cuillère en bois. Lorsque la cuisson est terminée, mixez les pommes hors du feu, ajoutez le beurre en morceaux et les œufs battus. Mélangez l'ensemble et laissez de côté.

Pendant ce temps, préparez un caramel avec les 70 g de sucre semoule qu'il faut faire fondre dans une petite casserole et laisser cuire jusqu'à obtenir une belle couleur blond-caramel.

Prendre un moule, genre moule à manqué ou à génoise, puis recouvrir les parois et le fond avec le caramel précédemment obtenu. Pour cela, versez tout le caramel d'un coup dans le moule puis faites-le bouger dans tous les sens pour obtenir le résultat voulu.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Versez les pommes préparées dans le moule « caramélisé », enfournez dans le four chaud et laissez cuire pendant 1H environ. Laissez refroidir.

Pelez les pommes Golden, coupez-les en quartiers et faites-les cuire dans une poêle avec 100 g de cassonade additionné d'un verre d'eau et de la cannelle. Il ne faut pas remuer les morceaux de pommes, mais les garder intacts en les retournant de temps en temps.

Démoulez le Pavé aux pommes sur un plat à servir, et décorez la surface avec les quartiers de pommes Golden cuits avec la cannelle.

C'est terminé ! A manger tiède ou froid, seul ou accompagné, et surtout sans modération, car il n'y a aucune limite pour les petits plaisirs gourmands. Chef, à table !