

# Les recettes de Marie

## Gâteaux de voyage aux pommes et citron caramélisés aux noix

### Pour 6 ou 12 personnes

5 pommes variété Boskoop (700 gr env)  
250 gr de confiture de pommes noix  
citron  
Caramélisés de Marie Petit

180 gr de farine  
2 sachets de levure chimique  
150 gr de beurre  
3 œufs moyens  
10 cl de lait entier  
150 gr de sucre cassonade  
2 cl de calvados  
1 c à café de cardamome  
verte moulue

Recette réalisée par la chef étoilée  
Jocelyne Lotz-Choquart



Éplucher les pommes, les évider, et les couper en gros dés.

Les cuire dans 100 gr de beurre et les faire sauter pendant 5 mn, ajouter alors 100 gr de sucre cassonade, la cuillère à café de cardamome verte et continuer la cuisson jusqu'à la caramélisation, puis ajouter le Calvados et faire réduire. Laisser refroidir.

Pendant ce temps, mélanger la farine et la levure, tamiser le tout.

Faire fondre les 50 gr de beurre.

Blanchir les œufs avec les 50 gr de cassonade restant (c'est-à-dire faire en sorte que le sucre soit bien dissous en fouettant vigoureusement). Ajouter le lait, le beurre fondu et petit à petit le mélange farine/levure pour obtenir une pâte bien lisse, puis terminer en ajoutant les 250 gr de compote de pommes de « Marie Petit » et la moitié des pommes cuites laissées en attente.

Préchauffer le four à 180° (thermostat 7/8)

Verser la pâte dans des moules rectangulaires et individuels (flexipan anti adhésif) pour 12 portions individuels, puis terminer en ajoutant sur la surface le restant des pommes cuites.

Cuire pendant 30 à 40 mn, suivant vos moules.

Sortir du four et laisser refroidir pendant 10 mn. Puis démouler.

### **Le petit conseil du Chef !**

**Vous pouvez réaliser ces biscuits à l'avance et les envelopper dans du papier film pour les congeler.**

**Pour les servir en dessert, après décongélation, remettre au four 180° pendant 10 mn.,**

**Ils sont également délicieux et transportables pour un voyage.**

### **Comment dresser :**

Servir ces gâteaux de voyage avec la confiture de Marie Petit ou une crème anglaise à la cardamome verte, ou vanille, ou de la glace aux noix.

*Les recettes de Marie à découvrir tous les mois*