# GÂTEAU AUX POMMES ET À LA CRÈME À LA CANNELLE

**QimiQ AVANTAGES**

- Plaisir crémeux mais peu gras
- Souligne le goût des ingrédients
- Permet de se passer de gélatine

60

**Tipps**

Le jus de pomme peut être remplacé par du cidre.

**INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)**

| | |
|---|---|
| **1** | Pâte brisée sucrée et fraîche |
| | Beurre, pour le plat |

**POUR LES POMMES**

| | |
|---|---|
| **750 ml** | Jus de pomme |
| **200 g** | Sucre |
| **2 Msp.** | Cannelle |
| **2 paquet** | Pudding à la vanille en poudre |
| **1 kg** | Pommes, épluchées, coupées en tranches |

**POUR LA CRÈME À LA CANNELLE**

| | |
|---|---|
| **250 g** | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| **120 g** | Mascarpone |
| **80 g** | Sucre |
| **1** | Citron(s), le jus |
| **2 cl** | Rhum |
| **2 Msp.** | Cannelle |
| **250 ml** | Crème fouettée 36 % graisse, fouetté |

**PRÉPARATION**

1. Préchauffer le four à 160 °C (chaleur supérieure et inférieure). Abaisser la pâte brisée et en foncer un moule graissé.
2. Pour les pommes: porter le jus de pomme, le sucre et la cannelle à ébullition. Diluer le pudding à la vanille en poudre dans un peu de ce liquide puis le mélanger au jus de pomme.
3. Répartir les quartiers de pomme dans le moule et napper de mélange au jus de pomme. Cuire 90 minutes au four préchauffé. Sortir du four et laisser refroidir pendant la nuit.
4. Pour la crème à la cannelle: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone, le sucre, le rhum, la cannelle et mélanger.
5. Incorporer la crème fouettée.
6. Répartir la crème sur les pommes et réfrigérer au moins 2 heures.