

## Szarlotka (gâteau aux pommes)

### Ingrédients de la pâte sablée :

500 gr de farine

250 gr de beurre

150 gr de sucre

2 œufs entiers (ou 2 jaunes d'œuf et 1 à 2 cuillères à soupe de crème épaisse)

Une petite cuillère de levure chimique

Mélangez ces ingrédients. Une fois la pâte pétrie, partagez-la en 2 parties, ( $\frac{2}{3}$  -  $\frac{1}{3}$ ). Déposez les  $\frac{2}{3}$  au frigo et le  $\frac{1}{3}$  au congélateur.

### Ingrédients de la farce :

10 pommes reinettes (environ 1,5-2 kg)

2 cuillères à soupe de sucre si les pommes sont acides

1 cuillère à soupe de cannelle

1 demi petite cuillère de clous de girofle et cardamome selon goût

2 cuillères à soupe de semoule de blé dur ou de chapelure

Râpez les pommes à la râpe avec les gros trous. Mélangez en ajoutant les ingrédients. Faites évaporer le jus des pommes, si besoin. Refroidir légèrement la farce.

Étalez la pâte sortie du frigo sur une plaque de 37 à 46 cm garnie de papier de cuisson. Piquez la pâte avec la fourchette, saupoudrez-la de chapelure. Étalez la farce et râpez par-dessus la pâte sortie du congélateur. Mettez au four à 180°C, chaleur tournante, 45-50 minutes. Une fois sortie du four (le gâteau doit être bien doré), laissez-le refroidir et saupoudrez-le de sucre glacé.

Le gâteau est croustillant le jour même et moelleux le lendemain.

Le gâteau est meilleur servi tiède avec une boule de glace à la vanille.