

Clafoutis aux pommes et caramel au beurre salé

Pour 4 à 6 personnes



1. Préchauffez tout d'abord votre four à 180°C (thermostat 6).
2. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre en poudre.
3. Incorporez la farine ainsi que le beurre fondu.
4. Ensuite, versez le lait et remuez bien.
5. Epluchez les pommes puis découpez-les en cubes.
6. Trempez les pommes dans le caramel au beurre salé (ou aidez-vous d'un pinceau pour bien étaler le caramel).
7. Graissez votre moule avec du beurre ou un peu d'huile.
8. Etalez harmonieusement vos cubes de pommes caramélisés.
9. Versez votre pâte sur les cubes de pommes.
10. Entreposez au four pendant 1/2 heure environ, jusqu'à ce le clafoutis soit doré.
11. Laissez refroidir avant de déguster.

Temps total : 45 mn

Difficulté : Facile

- 3 pommes
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- 75 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 3 cuillère à soupe de caramel au beurre salé



Brioche au caramel au beurre salé et pépites de chocolat

Pour 6 à 8 personnes

Temps total : 4 h

Difficulté : Moyenne

- 350g de farine
- 120g de beurre
- 50g de sucre
- 10ml de crème liquide
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1/2 cuillère à café de sel
- 5g de levure de boulangerie sèche

Pour le fourrage :

- 10 caramels au beurre salé
- 8 cuillères à soupe de crème liquide
- Des pépites de chocolat

1. Dans la machine à pain (prog. pâte), déposez les ingrédients dans l'ordre suivant : les oeufs, la crème, l'eau, la farine, le beurre coupé en cubes, le sel, le sucre et la levure.
2. Lancez le programme pendant une heure et demie.
3. Réalisez votre sauce caramel au beurre salé : mettez les bonbons au caramel et la crème à fondre dans la casserole en mélangeant constamment.
4. Farinez votre plan de travail.
5. Quand votre pâte est prête, sortez-la et disposez-la sur le plan de travail.
6. Travaillez la pâte de façon à obtenir un rectangle.
7. Parsemez de votre préparation au caramel et de pépites de chocolat à votre convenance.
8. Enroulez la pâte pour obtenir un long boudin.
9. Découpez le boudin au centre et tressez votre brioche.
10. Déposez une feuille de papier sulfurisé dans un moule à cake et déposez votre brioche tressée dedans.
11. Recouvrez d'un torchon propre puis déposez le moule dans un endroit chaud (près d'un radiateur par exemple).
12. Laissez la brioche lever ainsi pendant une heure et demie.
13. Mettez votre four à préchauffer à 180°C (th. 6).
14. Battez un oeuf et étalez-en au pinceau sur la brioche.
15. Enfournez pendant environ 30 mn.
16. Une fois bien dorée et cuite, défournez et laissez-la tiédir avant de la démouler.