



Cuisine et  
dépendances

## Apple dappy



*L'apple dappy est un dessert traditionnel anglais que j'ai découvert sur le blog de [Cakes in the city](#). C'est une sorte de chinois avec une pâte à scone étalée et roulée autour d'une généreuse garniture aux pommes fondantes et sucrées. Elle est ensuite coupée en tranches. Ces sortes d'escargots sont ensuite placés dans un moule à manqué, sucrés et cuits au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée et les pommes caramélisées. On peut ensuite facilement diviser le gâteau en autant de parts qu'il y a d'escargots. Les anglais servent ce gâteau avec de la crème custard (une sorte de crème pâtissière épaisse).*

Ingrédients (un moule à manqué de 22 cm de diamètre environ) :

Pour la pâte :

- 250 g de farine de blé
- 60 g de beurre
- 2 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 pincée de levure chimique

Pour la garniture :

- 5 à 6 pommes
- 30 g de sucre
- 30 g de beurre
- le jus d'un citron

Préparation :

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Peler les pommes, les évider et les couper en petits dés réguliers. Faire chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive et ajouter les pommes lorsqu'il est fondu. Verser le jus de citron, saupoudrer de sucre et couvrir. Laisser cuire une dizaine de minutes. Stopper la cuisson lorsque les pommes deviennent translucides (les morceaux doivent rester entiers). Laisser refroidir après la cuisson.

Réaliser la pâte : mélanger au mixeur tous les ingrédients de la pâte. Verser le lait progressivement en fonction de la consistance de la pâte. On doit obtenir une boule de pâte épaisse, souple mais non collante

Étaler la pâte au rouleau sur un plan fariné en forme de rectangle (20 sur 30 cm). Répartir sur l'ensemble de la pâte les dés de pomme. Rouler la pâte comme pour un biscuit roulé, en partant du côté le plus long. Couper le boudin en tranches de 2-3 cm d'épaisseur. Disposer chaque tranche obtenue dans un moule à manqué en silicone, en les espaçant d'un cm (les rouleaux vont gonfler à la cuisson).

Enfourner et laisser cuire 20 à 25 cm, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

A déguster tiède ou froid.

*Le 16 Mars 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/03/16/index.html>