**Cheesecakes façon tatin**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/cheesecakes-facon-tatin-p1230427-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 100 g de sucre blanc en poudre**  
**- 4** [**pommes**](https://recettes.de/pomme) **moyennes (Canada grises pour moi)**  
**- 100 g (80 g + 20 g) de cassonade**  
**- 1** [**orange**](https://recettes.de/orange) **bio**  
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 3 œufs**  
**- 100 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **liquide**  
**- 60 g de farine**

**4 ramequins ou moules de ≅ 12 cm de Ø (1)**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Commencer par chemiser les moules de [caramel](https://recettes.de/caramel).  
Mettre 25 g de sucre dans chaque ramequin avec 2 cuillerées à café d'eau.  
Les passer un par un **(2)** au micro-ondes pendant 2 minutes 30 à 900 Watts.  
Dès que le caramel est bien doré, le répartir sur les parois uniformément.  
Laisser refroidir.  
Couper les pommes en 4. Les peler et les épépiner.  
Recouper chaque quartier en 3 lamelles épaisses.  
Mettre 40 g de sucre dans une poêle et disposer la moitié des lamelles.  
Les faire dorer en les retournant délicatement.   
Réserver et recommencer la même opération avec le reste des tranches de pomme.  
Disposer 12 lamelles de pomme en rosace dans le fond de chaque ramequin.  
Râper finement le zeste de l'orange et la presser pour recueillir 50 g de jus.  
Travailler au fouet dans un saladier, le mascarpone, 20 g de cassonade, les œufs et la crème.  
Lorsque la préparation est bien lisse, ajouter le zeste d'orange, la farine et le jus d'orange.  
Continuer à fouetter pour obtenir une pâte homogène.  
Répartir la pâte dans les ramequins.  
Enfourner pour 45 minutes, la pâte gonfle comme un soufflé.  
Attendre quelques minutes que la pâte redescende, passer la lame fine d'un couteau sur le pourtour du gâteau, puis démouler sur les assiettes de service.  
Servir tiède ou à température ambiante.