 **Gâteau crêpes-pommes**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 7 à 8 grandes crêpes un peu épaisses  
- 1 kg de pommes  
- 20 g de beurre ½ sel  
- 40 g de cassonade  
- 110 g de mascarpone  
- ½ càc de cannelle  
- sauce** [**caramel au beurre salé**](http://croquantfondantgourmand.com/caramel-au-beurre-sale/)

**Un moule à cake de 25 cm de long doublé de papier film en le laissant dépasser pour pouvoir le rabattre sur le gâteau.**  
**La sauce caramel :**À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/caramel-au-beurre-sale/).  Réserver.  
 **Les crêpes :**Vous pouvez préparer votre pâte à crêpe habituelle ou la préparer suivant [**ma recette**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-a-crepe-2/).   
Pendant le repos de la pâte, préparer la garniture aux pommes.  
Faire cuire les crêpes.  
 **Les pommes :**Éplucher les pommes et les couper en dés.  
Faire fondre le beurre dans une grande poêle.  
Déposer les dés de pommes et les laisser s'enrober de beurre et chauffer un peu tout en remuant.  
Ajouter la cassonade et laisser caraméliser en remuant souvent jusqu'à ce que les pommes soient bien fondantes.  
Retirer du feu et mélanger en ajoutant le mascarpone et la cannelle.  
**Le gâteau :**Tapisser le moule de crêpes en les laissant dépasser sur les bords pour pouvoir les rabattre à la fin.  
Étaler une couche de pommes un peu épaisse dans le fond du moule en tassant avec la cuillère.  
Déposer la moitié d'une crêpe sur les pommes et tartiner d'un peu de sauce caramel.  
Rabattre l'autre moitié de la crêpe.  
Disposer une autre couche de pommes puis une crêpe fourrée de caramel.  
Étaler le restant de pommes.  
Rabattre les crêpes sur les pommes pour les enfermer entièrement.  
Rabattre le papier film sur les crêpes.  
Mettre un poids sur le gâteau pour le tasser et mettre au frais pendant plusieurs heures.  
Démouler le gâteau et le couper en tranches épaisses.  
Servir le gâteau légèrement tiédi avec la crème au caramel un peu réchauffée également ou simplement à température ambiante.