


Moelleux aux pommes



1. Préchauffer votre four à 200°C et beurrer votre moule.
2. Mettre tous les ingrédients nécessaires à la pâte dans le bol SAUF les pommes et mixer 10 sec/vitesse 4.
3. Peler vos pommes, les couper en morceaux, et les ajouter au mélange. Régler 1 mn/vitesse 2. Verser dans un moule à manqué ou de petits moules individuels, et enfourner 20 mn (15 mn seulement si vous avez choisi des moules individuels).
4. Pendant la cuisson, rincer votre bol. Y mettre le beurre et le sucre destinés à la crème. Chauffer 5 mn/70°C/vitesse 2. À la sonnerie, laisser tiédir pendant 10 mn.
5. Ajouter ensuite l'œuf et mixer 30 sec/vitesse 4. Verser cette crème sur le gâteau à la fin des 20 premières minutes de cuisson puis renfourner 20 mn à la même température. Servir tiède ou froid.

LA PÂTE

100 g de farine
1 sachet de levure chimique
50 ~~70~~ g de sucre en poudre
45 g de lait
40 g de beurre
1 œuf
1 pincée de sel
4 pommes acidulées

LA CRÈME

70 ~~70~~ g de beurre
70 ~~70~~ g de sucre en poudre
1 œuf

ACCESSOIRES UTILES

moule à gâteau (Ø 24 cm)
ou petits moules individuels



Variante Thermomix

Ce moelleux peut également être réalisé avec des poires.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Par portion :
Valeur énergétique 1 340 kJ
et 315 kcal - Protides 4 g
Glucides 45 g - Lipides 13 g