

MOELLEUX AUX POMMES

La pâte :

100 g de farine

1 sachet de levure chimique

70 g de sucre en poudre

50 ml de lait

40 g de beurre

1 œuf

1 pincée de sel

4 à 5 pommes (suivant grosseur) épluchées et coupées en morceaux.

La crème :

70 g de beurre doux

100 g de sucre en poudre

1 œuf

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 ° (th 6/7). Beurrer un moule à manqué diamètre 24/26 cm.
2. Préparer la pâte : mettre la farine, la levure, le sucre, le lait, le beurre coupé en petits morceaux (le ramollir un peu au préalable au micro-onde par ex), l'œuf et le sel dans un saladier et bien mélanger.
3. Ajouter les pommes et bien mélanger. Transvaser dans le moule préparé. Enfourner et cuire 20 min à 200 °.
4. Pendant ce temps, préparer la crème : mettre le beurre et le sucre dans une petite casserole et faire chauffer à feu très doux, en remuant, pendant environ 5 min (au pif !).
5. Hors du feu, ajouter l'œuf et bien mélanger.
6. Au bout des 20 premières minutes de cuisson, sortir le gâteau du four et le napper de cette crème. Remettre au four pour 20 min de cuisson supplémentaires.