

Moelleux de Pomme, Ganache Carambar®

Ingrédients :

- * 2 petites pommes
- * 2 oeufs
- * 70 g de cassonade
- * 120 g de farine
- * 1/2 CC de levure chimique
- * 50 g de lait
- * 50 g de beurre fondu
- * 60 g de crème liquide
- * 6 Carambar®



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Saint Honoré (FP 2189) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule mélangez la cassonade et les oeufs, ajoutez la farine et la levure tamisée, puis le lait et le beurre fondu.

Epluchez les pommes, coupez-les en brunoise et mélangez-les avec la pâte.

Remplissez les empreintes, couvrez-les d'une Silpat® et enfournez pour 20 à 25 minutes.

Pendant ce temps faites chauffer la crème et les carambars à feu doux. Laissez refroidir légèrement la sauce et les gâteaux, puis versez la ganache dans le creux des moelleux.

Source : Merci a Manue de lapottedemanue.com, pour cette délicieuse recette.