

Moelleux aux pommes et sa croûte croustillante



Pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre:

- 3 pommes Boskoop ou reine des reinettes ou canada
- 250 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- 2 œufs
- 70 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 9 cl de lait (90g)
- 3 cs d'huile
- 1 pincée de sel

Pour la croûte croustillante:

- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préchauffer le four à 180°.

Battre les œufs avec le sucre. Ajouter la farine et la levure et délayer avec le lait et l'huile. Ajouter le sel.

Verser la moitié de la pâte dans le moule, répartir la moitié des pommes pelées et coupées en dés. Verser le reste de pâte puis le reste des pommes en les enfonçant légèrement.

Enfourner pendant 30 min.

Préparer la couche croustillante: faire fondre le beurre au micro-ondes et y ajouter les sucres. Verser sur le gâteau et poursuivre la cuisson pendant 15 min.

Démouler et servir tiède ou froid.

