

## Moelleux aux pommes

Pour un moule carré en silicone de 20 cm de côté:

- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 70 g de sucre
- 45 g de lait
- 40 g de beurre mou
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 4 pommes

Pour la couche caramélisée:

- 70 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 oeuf



Préchauffer le four à 200°.

Placer l'ensemble des ingrédients de la pâte dans le bol du thermomix (sauf les pommes). Mélanger 10 sec à vitesse 4. Ajouter les pommes pelées et coupées en morceaux. Régler 1 min en fonction sens inverse à vitesse 2.

Verser dans le moule et enfourner. Cuire 20 min.

Pendant la cuisson, rincer le bol du thermomix et y placer le beurre et le sucre. Chauffer 5 min à 70°, à vitesse 2. A la sonnerie, laisser tiédir pendant 10 min. Ajouter l'oeuf et mixer 30 sec à vitesse 4.

Verser sur le gâteau à la fin des 20 premières minutes de cuisson et réenfourner pour 20 min à la même température. Laisser tiédir avant de démouler.

Servir tiède ou froid.

SANS THERMOMIX: il vous suffit de mélanger la pâte dans un saladier (attention elle est plutôt épaisse). Pour la seconde couche, chauffer légèrement le beurre et le sucre dans une casserole puis laisser tiédir avant d'ajouter l'oeuf.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>