

Moelleux renversants pommes-caramel



Ingrédients pour 12 demi-sphères:

4 oeufs
180g de sucre de canne
180g de farine
125g de beurre
1 cuillère à café d'arôme naturel de vanille
2 pommes (soit 250g de dés)
1/2 paquet de levure
1 pincée de sel
QS de caramel (2 cuillères à café par empreinte)

Préparation:

- Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer la farine et la levure, puis le beurre fondu.
- Battre les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel, puis les incorporer délicatement, en 3 fois, à la pâte.
- Eplucher les pommes et les détailler en petits dés puis les mélanger délicatement à la préparation.
- Verser un peu de caramel dans chaque empreinte demi-sphère en silicone, puis répartir la préparation aux pommes (en remplissant au 3/4).
- Enfourner à four préchauffé à 180°C pour 25 minutes.
- Démouler les moelleux encore chaud et laisser refroidir sur une grille.