

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
 - 70 g de sucre
 - 45 g de lait
 - 40 g de beurre
 - 1 œuf
 - 1 pincée de sel
- 4 pommes acidulées

Pour la crème :

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

Préparation :

Préchauffer le four à 200° (th7)

Dans le bol mettre tous les ingrédients de la pâte sauf les pommes et mixer **10 secondes à vitesse 4**

Peler les pommes, les couper en dés

Les ajouter à la pâte et mélanger **1 minute en sens inverse à vitesse 2**

Placer le moule carré sur la plaque perforée

Verser la pâte dans le moule

Cuire 20 minutes

Pendant ce temps, rincer le bol puis ajouter les ingrédients de la crème (sauf l'œuf) et programmer **5 minutes à 70° à vitesse 2**

À l'arrêt de la minuterie laisser tiédir 10 minutes

Puis ajouter l'œuf et mixer **30 secondes à vitesse 4**

Verser cette crème sur le gâteau à la fin des 20 minutes de cuisson puis prolonger la cuisson de 20 minutes

Servir tiède ou chaude