

# MOELLEUX AUX POMMES

## Ingrédients :

- 600 g de pommes
- 40 g de beurre
- 15 g de sucre vanillé
- 3 œufs
- 150 g de sucre semoule
- 15 ml de calvados
- 125 g de farine (250 m)
- 1 sachet de levure chimique

Eplucher les pommes et les couper, soit en fines lamelles, soit en petits cubes en fonction du moule utilisé.

Les mettre à caraméliser dans la poêle avec le beurre et le sucre vanillé, en les laissant dorer sans trop touiller.

Mélanger la farine et la levure.

Dans un moule mélanger les œufs, le sucre et le calvados, puis ajouter le mélange farine/levure et bien fouetter, puis ajouter les pommes délicatement et verser dans un moule<sup>1</sup> (on peut utiliser de petits moules)

Faire cuire 40 à 45 min dans le bas du four à 180 °C (th 6). Laisser refroidir hors du four puis conserver au frigo.

On peut le faire la veille.

Peut être servi tiède ou froid, avec une glace vanille, de la chantilly ou une crème anglaise.



---

<sup>1</sup> Si moule en silicone, le mouiller légèrement avant de le remplir.