

MOELLEUX AUX POMMES DE NADÈGE



Ingrédients :

pour la pâte :

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

pour la crème :

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

Matériel :

- couteaux, éplucheurs
- planche à découper
- 1 balance
- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 cuillère en bois
- 1 casserole
- 1 moule à gâteau
- du papier cuisson
- une planche

Préparation :

1. Allumer le four à 200°C.
2. Éplucher les pommes, les couper en morceaux.
3. Faire fondre le beurre.
4. Battre l'œuf et le sucre à l'aide d'un fouet.
5. Ajouter le beurre fondu puis, le lait. Mélanger.
6. Ajouter la farine, la levure et le sel. Mélanger bien.
7. Ajouter les pommes en morceaux. Mélanger.
8. Verser dans le moule chemisé de papier cuisson.
9. Cuire au four environ 20 minutes.
10. Faire fondre le beurre et le sucre.
11. Laisser tiédir quelques minutes puis ajouter l'œuf en mélangeant.
12. Verser cette crème sur le gâteau à la fin de la première cuisson.
13. Prolonger la cuisson 20 minutes.