

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au thermomix

Fondant aux pommes de Jeanne

Très léger ce fondant et ultra-facile à réaliser...Il faut utiliser des pommes douces, parfumées et sucrées pour avoir un résultat excellent en bouche... comme des golden par exemple ou des reines de reinette, légèrement acidulées.



Je me suis servie des pommes d'un verger...mais elles étaient un chouya croquantes (en fin de cuisson du gâteau). La prochaine tentative se fera donc avec des golden.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans le bol du TM

100 g de farine (oui, seulement 100 g de farine)
55 g de sucre (j'ai mis de la vergeoise blonde)
35 g de lait
15 g d'huile
1 œuf + une pincée de sel +
1/2 paquet de levure chimique

Mélanger 10 sec VIT 4

Verser la préparation dans un moule en silicone ou un autre moule bien beurré.
J'ai utilisé le moule "marguerite" de Demarle, petit en diamètre.

Le moule "marguerite" :
120 cl de contenance - 5 cm de profondeur - 21 cm de diamètre.

Couper 2 ou 3 pommes en petits cubes et les enfoncer dans la pâte.

Cuire 25 min à 200°C. A la sortie du four, laisser refroidir 5 à 10 min, démouler sur une grille.