

Moelleux aux Pommes

à l'Ancienne



Pour 9 parts (ou 16 petites) dans un moule carré ou rond de 20 cm

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 3 pommes
- 3 œufs (gros calibre)
- 10 cl ou 100 ml de crème fraîche entière liquide
- 4 cl ou 50 ml d'huile de noix ou huile neutre
- 1/2 c à café de vanille liquide
- 120 g ou 150 ml de sucre
- 170 g ou 300 ml de farine
- 6 g ou 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c à café de bicarbonate de soude
- 1 c à soupe de cassonade
- Beurre pour le moule (si besoin)

Préchauffez votre four à 170° C (chaleur tournante).

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients liquides : œufs, crème fraîche, huile, vanille.

Ajoutez le sucre, la farine tamisée avec la levure et le bicarbonate de soude.

Épluchez et épépinez les pommes.

Coupez 1 pomme en fines lamelles et ajoutez-les dans la pâte.

Versez la pâte dans un moule carré ou rond. *Beurrez le moule si celui-ci n'est pas en silicone.*

Coupez les 2 autres pommes en 4. Incisez chaque quart à l'aide d'un couteau. *Comme si vous coupiez en lamelles mais sans aller jusqu'au bout pour conserver le quart de pomme entier.*

Positionnez les quartiers de pommes sur la pâte.

Saupoudrez de cassonade.

Glissez au four pour 30 minutes. *Le temps et le thermostat dépend du four de chacun.*

Attendez 5 à 10 minutes avant de démouler le gâteau.

Laissez refroidir sur une grille.

Vous pouvez également le servir tiède accompagné d'une boule de glace vanille.