

Moelleux aux Pommes

le 4 X 9



Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

Pour doser : une cuillère à soupe rase pour chaque ingrédient

- 3 œufs (calibre moyen)
- 2 grosses pommes ou 3 petites (Elstar)
- 9 c à soupe de farine
- 9 c à soupe de sucre
- 9 c à soupe de lait
- 9 c à soupe d'huile (8 pour moi)
- 1 sachet de levure chimique
- Beurre pour le moule (facultatif)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Fouettez les œufs avec le sucre.

Ajoutez la farine tamisée. *A chaque cuillère, passez le doigt sur la farine afin d'obtenir le même dosage à chaque fois.*

Ajoutez la levure chimique sur la farine et mélangez au fouet.

Ajoutez le lait.

Ajoutez l'huile et mélangez pour obtenir une pâte lisse.

Épluchez les pommes, coupez en deux et ôtez le trognon. Coupez chaque moitié en fines lamelles.

Incorporez les lamelles de pommes dans la pâte.

Versez la pâte dans un moule beurré ou non (pour un moule en silicone).

Glissez au four pour 30 à 35 minutes (selon votre four).

Attendez 15 minutes avant de démouler votre gâteau.