

# Moelleux aux pommes

## vanillé



Pour un moule de 20 cm de diamètre

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 2 pommes
- 3 œufs (calibre moyen)
- 80 g de farine
- 70 g de maïzena ou fécule de pommes de terre
- 8 g de levure chimique (3/4 d'un paquet)
- 120 g de sucre semoule
- 100 g de beurre 1/2 sel pommade
- 1/2 gousse de vanille de Madagascar (1 entière pour une gousse de supermarché)
- Cassonade

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

Pensez à sortir de beurre du réfrigérateur pour celui-ci soit bien froid. *Vous pouvez aussi le placer au micro-onde en position décongélation quelques minutes pour le ramollir.*

Fouettez les œufs avec la vanille récupérée de la gousse de vanille. Ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le beurre ramolli. Ajoutez la farine et la levure tamisée ainsi que la maïzena.

Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Versez la moitié de la pâte dans le fond d'un moule en silicone ou autre (pensez à le beurrer).

Détaillez les pommes épluchées en fines lamelles.

Répartissez la moitié des lamelles de pommes.

Recouvrez avec le reste de pâte.

Disposez le reste des lamelles de pommes en rosace sur la pâte comme pour une tarte aux pommes.

Saupoudrez de cassonade ou sucre cristal.

Glissez au four pour 40 minutes. *Attention, j'ai mis mon moule sur une plaque perforée ce qui a un peu rallongé le temps de cuisson.*

Donc surveillez votre gâteau à partir de 30 minutes de cuisson si vous placez votre moule directement sur la grille du four.

Attendez 5 minutes après la cuisson du moelleux avant de tenter un démoulage, vous éviterez ainsi de casser votre gâteau.

Laissez-le refroidir sur une grille.

Vous pouvez aussi le déguster tiède avec une boule de glace à la vanille ou une crème anglaise.