

Moelleux aux amandes et aux pommes (sans beurre)

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 70g de fructos (ou **130g de sucre**)
- 3 pommes Gala
- 100g de compote de pomme allégée
- 60g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100g de poudre d'amandes
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- quelques amandes effilées

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le fructos ou sucre pour obtenir un mélange moussieux.

Ajoutez la poudre d'amandes, la compote, l'extrait de vanille, puis la farine avec la levure. Mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C (th6°).

Lavez, épluchez les pommes puis râpez-les avec les gros trous.

Rajoutez-les à la préparation au fur et à mesure.

Emiettez les amandes effilées dans le fond du moule, puis versez-y la pâte.

Enfournez à 180°C pendant environ 30 minutes.

Attendez un peu avant de démouler.

