

# Moelleux aux pommes

## Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 445.833 Kcal

Charge glycémique par portion: 29.945

## Les ingrédients

- 6.0 u Pomme
- 2.0 u Oeuf
- 100.0 gr Beurre
- 100.0 gr Cassonade
- 100.0 gr Farine de blé
- 15.0 u Sucre en morceaux
- 3.0 cs Eau
- 1.0 u Sachet levure chimique

Préchauffez le four à 200°C (Th6/7)

### Préparation du caramel

Dans une casserole, faites chauffer les carrés de sucre avec l'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Répartissez le dans les 6 ramequins individuels.

### Préparation de la pâte à gâteau

Pelez et épépinez les pommes et coupez les en cube. Disposez les sur le caramel dans le fond des ramequins. Dans un saladier, mélangez: le beurre mou avec la cassonade, puis incorporez les oeufs, et la farine, mélangez bien. puis enfin ajoutez la levure. Mélangez bien. Versez cette préparation sur les pommes dans les ramequins

### Cuisson

Enfournez au bain-marie pendant 20 minutes.

**Présentation**

Idéal pour finir un repas de famille sur une note sucrée, à proposer avec un bolet de cidre.