

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.