

MOELLEUX AUX POMMES

100g de farine

1 sachet de levure

70g de sucre en poudre

45g de lait

40g de beurre fondu

1 œuf

4 pommes acidulées épluchées et coupées en morceaux

mélanger le tout, transvaser dans un moule à manqué (diamètre 25cm) beurré

mettre au four chaud 200°, 20mn

pendant ce temps préparer la crème :

mettre 70g de beurre et 100g de sucre dans une casserole et faire fondre à feu doux

laisser tiédir 10 mn

rajouter un œuf, et bien mélanger

sortir le gâteau du four, le garnir de cette crème et remettre au four 200°, 20mn

servir tiède ou froid

bon appétit