

# MOELLEUX AUX POMMES

## Ingrédients :

### Pâte :

- 100gr de farine
- 1 sachet de levure
- 70gr de sucre en poudre
- 45gr de lait
- 40gr de beurre
- 1 œuf
- 4 pommes acidulées, épluchées et coupées en morceaux

### Crème :

- 70 gr de beurre
- 100 gr de sucre
- 1 œuf

### Pâte :

- Mélanger la farine, levure, sucre, lait, beurre fondu, œuf.
- Ajouter les pommes et mélanger.
- Transvaser dans un moule beurré, enfourner et cuire 20min à 200°

### Préparer la crème :

-Mélanger le beurre fondu et le sucre, ajouter l'œuf (bien mélanger)

Sortir le gâteau du four et le garnir de cette crème, enfourner à nouveau 20min, toujours à la même température.