

Mœlleux aux pommes et caramel au beurre salé

Recette inspirée de <https://cookingjulia.blogspot.com/2014/01/moelleux-aux-pommes-et-caramel-beurre.html>.

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 4 pommes golden ou canada
- ±70 g de caramel au beurre salé

Préparation

- préchauffer le four à 175°
- mettre le beurre dans le thermomix 1 minute, 90°, vitesse 1
- ajouter le sucre, mélanger 10 secondes, vitesse 3
- ajouter les œufs, la farine et la levure, mélanger 10 secondes, vitesse 3
- racler les parois du bol et mélanger 5 secondes, vitesse 4
- éplucher les pommes et les couper en lamelles. Plus fines elles seront, plus fondant sera le gâteau, mais à l'inverse, en lamelles plus grosses, on sentira mieux la pomme
- mettre les lamelles dans le bol, mélanger 20 secondes, sens inverse, vitesse 1
- étaler le caramel au beurre salé au fond du moule (j'utilise un moule à brownie en silicone, c'est top)
- verser la pâte dans le moule et enfourner 30 minutes

NB : la recette originelle met plus de sucre et rajoute du caramel sur la pâte et en propose au moment de servir. Je trouve personnellement que c'est trop sucré, d'où ma version « allégée » de la recette.

