

## Ingrediënten en Recept

## Le moelleux aux pommes au thermomix

Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 30 mn

*Tout est dit dans le titre de la recette... Moelleux à souhait, ce gâteau va encore plus vous plaire avec sa délicieuse couche caramélisée et dorée sur le dessus ! La recette est tirée du livre "Génération thermomix" mais l'utilisation du thermomix n'est pas indispensable.*

## Ingrédients

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 g de sucre - + 130 g
- 70 g de lait
- 60 g de beurre - + 100 g
- 2 oeufs - + 2 oeufs
- 4 pommes - à cuire

## Préparation

- 1 Préchauffer le four à 190°.
- 2 Préparation du gâteau : dans le bol du thermomix, mettre 60g de beurre en morceaux et programmer 1 minute, 80°.
- 3 Ajouter tous les autres ingrédients de la pâte : la farine, la levure, 120g de sucre, le lait et 2 oeufs. Mixer 15 secondes, vitesse 2 à 4.
- 4 Éplucher et couper les pommes en petits morceaux. Les ajouter à la préparation précédente et mélanger doucement vitesse 2, sens inverse, jusqu'à ce que les pommes soient toutes enrobées de pâte (environ 1 minute).
- 5 Verser la préparation dans un moule à manqué préalablement beurré ou un moule en silicone.
- 6 Cuire au four pendant 25 à 30 minutes.
- 7 Préparation de la crème : pendant la cuisson du gâteau, préparer la crème. Rincer le bol du thermomix.
- 8 Mettre 100g de beurre et 130 g de sucre dans le bol et programmer 7 minutes, 50°, vitesse 2.
- 9 Laisser refroidir le mélange quelques minutes et ajouter 2 oeufs. Mixer 30 secondes, vitesse 4.
- 10 Verser la crème obtenue sur le gâteau. Ré-enfourner et poursuivre la cuisson 25 minutes.
- 11 Attendre que le gâteau refroidisse un peu avant de le démouler. C'est un délice!

## Bron



<https://www.iterroir.fr/cuisine/recettes/le-moelleux-aux-pommes-au-thermomix>

---

## Info Martine Lycke 02/12/2017

|       |                    |   |
|-------|--------------------|---|
| 60 g  | Boter              | 1 min / 80°C                              |
| 150 g | Bloem              | 15 sec / snelheid 2/4                     |
| 7 g   | Bakpoeder          |   |
| 120 g | Suiker             |   |
| 2     | Eitjes             |   |
| 4     | Appelen in blokjes | Omgekeerde Snelheid 2 / ongeveer 1 minuut |

In vorm

Oven : 190°C - 25/30 minuten

Mixkom afwassen en :

|       |       |                               |
|-------|-------|-------------------------------|
| 100 g | Boter | 50°C / 7 minuten / Snelheid 2 |
|-------|-------|-------------------------------|

|       |        |  |
|-------|--------|--|
| 130 g | Suiker |  |
|-------|--------|--|

Enkele minuten laten afkoelen

|   |                  |                          |
|---|------------------|--------------------------|
| 2 | Eieren toevoegen | 30 seconden / Snelheid 4 |
|---|------------------|--------------------------|

Oven : 190°C - 25 minuten

Is dus nog een stuk langer

---

Fotos

