



MOELLEUX AUX POMMES



- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 g de sucre roux
- 60 g de beurre doux mou
- 1 œuf entier
- 200 g de compote de pommes sans sucre
- 1 pomme de type Golden
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 150 g de fromage frais type philadelphia
- 50 g de sucre glace



Dans un saladier, fouetter le beurre mou avec le sucre roux.

Ajouter l'œuf tout en continuant à mélanger puis incorporer progressivement la moitié de la farine, la levure et la moitié de la compote de pommes.

Terminer avec l'autre moitié de la farine et le reste de la compote. De cette façon on obtient une préparation bien homogène (sans grumeaux).

Laver la pomme (inutile de la peler), l'ouvrir en 2 et ôter le trognon. La râper (comme une carotte) puis l'ajouter au mélange précédent.

Beurrer légèrement la cocotte puis couvrir le fond avec du papier sulfurisé, ce qui facilitera le démoulage.

Verser la préparation à la texture épaisse dans la cocotte et lisser le dessus avec une cuillère. Couvrir et cuire 1 h 30 en position «élevée».

En fin de cuisson laisser reposer le gâteau 10 min à couvert puis le démouler.

Mélanger le fromage frais avec le sucre glace puis napper le moelleux aux pommes lorsqu'il est bien refroidi.

A noter : cuire le moelleux dès sa préparation pour ne pas que la pomme noircisse.

Accompagnement : caramel au beurre salé, compote ou confiture si vous aimez les desserts plus gourmands et sucrés.

