MOELLEUX AUX POMMES

- 3 pommes Boskoop ou reine des reinettes ou canada
- 250 g de farine + 1 cc de levure chimique
- 2 œufs
- 70 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 9 cl de lait (90g)
- 3 CS d'huile
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher les pommes et coupez-les en dès.
- Battre les œufs avec le sucre, ajouter la farine mélangée à la levure chimique alternativement avec le lait et l'huile.
- Ajouter la pincée de la moitié de la pâte dans un moule à manquer en silicone de 24 cm de diamètre, répartir la moitié des pommes en dès dessus puis verser le restant de pâte et recouvrir avec les pommes restantes.
- Appuyer légèrement du bout des doigts pour les enfoncer.
- Enfourner pour 30 minutes.
- Préparer le croustillant en faisant fondre le beurre 40 s au micro-onde et en ajoutant les sucres.
- Verser le mélange sur le gâteau et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.