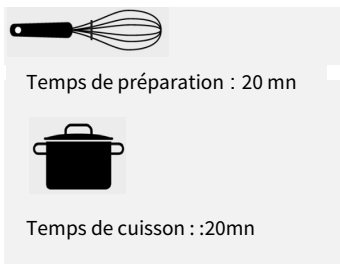


Recette du Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : :20mn

Mini moelleux pommes cannelle



Ingrédients pour 10 personnes:

- 3 pommes
- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- 3 œufs
- ½ sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de cannelle

La Recette :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Beurrer vos petits moules
3. Epluchez et coupez les pommes en petits cubes.
4. Faites fondre du beurre
5. Dans un saladier, cassez les œufs et ajouter le sucre puis fouettez.
6. Ajouter la farine, le sel, le beurre fondu et la cannelle, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
7. Ajouter vos pommes coupées en cube et mélanger à nouveau délicatement.
8. Verser au ¾ du bord la pâte dans chacun de vos moules et enfourner 10 à 15mn
9. Pour s'assurer de la bonne cuisson, plantez la lame d'un couteau au centre de vos mini moelleux, si la lame ressort sèche, vos gâteaux sont cuits, sinon poursuivez la cuisson par palier de 5 mn.

Astuce :

Choisissez une variété de pomme acidulée et bien sucrée comme l'idared ou la Fuji. Leur temps d'oxydation étant assez court (entre 6 et 8 min),

