

## MOELLEUX AUX POMMES ET BEURRE SALÉ



Ingrédients (pour 8 personnes) :

*Pour la pâte*

5-6 pommes  
180 g de farine  
160 g de sucre  
6 cs de lait  
5 cs d'huile  
2 œufs

*Pour la garniture caramel*

80 g de beurre salé mou  
80 g de sucre  
1 œuf



- Préchauffez le four à 180° (Th6).
- Dans un saladier, versez la farine et le sucre, ajoutez les œufs, le lait et l'huile. Mélangez au fouet pour obtenir une pâte lisse. Versez la pâte dans un moule à manqué préalablement beurré et tapissez d'un disque de papier sulfurisé.
- Épluchez les pommes, coupez-les en huit, éliminez le cœur et rangez les quartiers bien serrés sur la pâte.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Pendant ce temps préparez la garniture en fouettant le beurre très mou avec le sucre et l'œuf.
- Au bout de 20 minutes de cuisson du gâteau, le sortir du four et versez la garniture dessus. Poursuivre la cuisson encore 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit doré.
- Sortez le gâteau du four, laissez tiédir, puis démoulez-le. Servez froid ou encore légèrement tiède.