

Moelleux pommes myrtilles



Pour 8 personnes (16 carrés dans un moule tablette)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 2 pommes
- 100 g de myrtilles
- 3 oeufs
- 100 g de farine avec le levure incorporée (ou farine + 1 c à café de levure chimique)
- 110 g de cassonade
- 1 petit suisse
- 50 g de poudre d'amandes
- 65 g de beurre fondu

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Placez les oeufs et la cassonade dans le bol avec le fouet. Fouettez **3 minutes/vitesse 4**.

Ajoutez le reste des ingrédients sauf les fruits. Mixez **20 secondes/vitesse 4**.

Coupez les pommes en petits morceaux et les incorporez dans la pâte. Mélangez **10 secondes/vitesse 2/fonction sens inverse**.

Versez la pâte dans un moule beurré (pas besoin pour le silicone).

Répartissez équitablement les myrtilles en les enfonçant légèrement. Vous pouvez en mettre plus ou moins selon vos goûts.

Glissez au four pour 25 minutes. J'ai laissé le gâteau 5 minutes de plus dans le four éteint.

Version sans thermomix : Fouettez les oeufs avec la cassonade. Ajoutez le petit suisse et le beurre fondu. Incorporez la farine et la poudre d'amandes. Ajoutez les dés de pommes et continuez le reste de la recette indiquée ci-dessus.

Laissez le gâteau refroidir sur une grille avant de déguster.