

Moelleux aux pommes et amandes

Tm6 – Grill Autosense™ All-Clad

Ingrédients :

- du beurre mou
- du sucre en poudre

Pour la pâte

- 50 g de beurre
- 70 g de cassonade (sucre roux)
- 1 gousse de vanille (pour les graines)
- 4 gros œufs
- 120 g de farine T55
- 5 g de levure chimique
- 60 g de poudre d'amandes

Pour la garniture

- 3 pommes
- 3 c.à.s de Calvados (facultatif)
- 1 c.à.s de cassonade
- des amandes effilées

Préparation :

Chemiser le plat de cuisson standard avec du beurre mou et du sucre blanc (à la place de la farine) (inspiration gâteau à l'orange de JF Piège)

Préparation de la pâte au TM (ou autres robots multifonction):

Faire fondre le beurre 1 min 30 /Varoma/vit 1,5. Ajouter la cassonade (sucre roux) et les graines de vanille, mélanger 30 sec/vit 6. Ajouter les œufs, mixer 3 min/vit 6. Ajouter la farine, la levure et les amandes, mélanger 40 sec/vit 3. Verser la pâte dans le plat de cuisson chemisé beurre + sucre blanc.

Préparation de la garniture :

Éplucher et couper les pommes en tranches au coupe-pommes.

Bon Appétit

La méthode de chemisage du plat de cuisson donne une croute craquante au biscuit.

Vous souhaitez :

- soit des informations sur le grill Autosense™ All-Clad
- soit le découvrir en tête à tête (66)
- soit le découvrir en atelier virtuel avec vos amis
- soit le gagner en devenant conseiller
- soit parrainer des amis et gagner des cadeaux

Contactez-moi par "lesateliersdecathy@orange.fr"

- soit commander directement le grill Autosense™ via la [boutique](#), utilisez le code **quYspaFiQo** (mise en service physique ou en visio perso selon distance)



(Facultatif : mettre les pommes à macérer dans du Calvados, sous-vide plus rapide)

Dresser les pommes en rangées sur la pâte en les enfonçant légèrement. Saupoudrer de cassonade (sucre roux) et parsemer d'amandes effilées.

Placer le plat de cuisson sur le grill. Cuire en démarrant à 230°C. Au bip, cuire 15 minutes puis 5 minutes à 270°C. Le gâteau est cuit lorsque les bords se détachent du plat de cuisson. Laisser refroidir 5 minutes avant de poser une plaque alu perforée sur le plat de cuisson et de le retourner. Il ne colle pas.

Poser un plat de service ou ardoise et retourner à nouveau l'ensemble.

