

Pavé moelleux aux pommes



Pour 6 carrés voire (moule rectangulaire de 28 X 22 cm)

Préparation : 10 minutes (version thermomix) ou 15 à 20 minutes (sans thermomix)

Cuisson : 25 minutes

- 3 belles pommes
- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 sachet de levure chimique
- 15 g de sucre vanillé maison ou 1 sachet
- 1 pincée de sel
- 2 c à soupe de confiture d'abricot ou gelées de pommes ou coings

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Épluchez la pommes et ôtez le trognon.

Version thermomix : Coupez 1 pomme en quartiers. Placez-les dans le bol du thermomix et mixez **2 secondes/vitesse 4**.

Ajoutez les œufs, les sucres (semoule et vanillé). Programmez **1 minute/vitesse 4 fonction sens inverse**.

Ajoutez la crème fraîche, la farine, le sel, la levure. Programmez **1 minute/vitesse 4 fonction sens inverse**. Attention mettez bien d'un côté le sel et de l'autre la levure.

Version sans thermomix : Râpez la pomme à la mandoline ou une râpe gros trous. Si vous n'avez rien de tout ça, émincez la pomme finement au couteau. Réservez.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec les 2 sucres. Ajoutez la crème fraîche liquide. Incorporez la farine tamisée avec la levure. Ajoutez une pincée de sel.

Ajoutez la pomme râpée ou émincée et poursuivez la recette.

Versez la pâte dans le moule. *Attention si le moule n'est pas en silicone, beurrez-le.*

Coupez les autres pommes en fines lamelles et disposez-les sur la pâte.

Glissez au four pour 25 minutes.

En fin de cuisson du gâteau, chauffez la confiture ou la gelée pour la liquéfier un peu. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez toute la surface du gâteau avec la confiture ou la gelée. Laissez refroidir.

Coupez votre gâteau en carrés. Vous pouvez aussi faire des carrés plus petits.

Réservez ce gâteau au réfrigérateur et sortez-le 20 à 30 minutes avant de le déguster.

Pour une version dessert, vous pouvez le tiédir quelques secondes au micro-onde et servez-le avec une boule de glace à la vanille.