

MOELLEUX AUX POMMES ET CAMEL BEURRE SALÉ (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKING JULIA](#)

Ingrédients :

- 100 g de beurre en morceaux
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 4 pommes golden
- 100 à 150 g de caramel au beurre salé

Préparation :

- Préchauffer le four à 175°
- Dans le bol, faire fondre le beurre 1 minute à 90°, vitesse 1.
- Ajouter le sucre, mélanger 10 secondes à vitesse 3.
- Mettre ensuite les œufs, la farine et la levure.
- Mélanger 10 secondes à vitesse 3.
- Racler les parois du bol
- programmer encore 5 secondes à vitesse 4.
- Éplucher les pommes
- et détailler les quartiers en fines lamelles
- mettre les lamelles de pomme dans le bol
- et mélanger 20 secondes à vitesse 1 en sens inverse.
- Au fond d'un moule en silicone,
- étaler 70 g de caramel au beurre salé
- Verser la pâte dans le moule
- puis parsemer la surface de quelques filets de caramel.
- Enfourner pour 50 minutes.
- Démouler et proposer du caramel en supplément pour les plus gourmands...

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>