

Moelleux Pom'carottes

Pour 6 à 8 personnes:

4 pommes, 180g de carottes, 200g de farine, 150g de sucre, 2 œufs, 125g de beurre fondu + pour le moule, 80g de noix de pécan, 2 sachets de sucre vanillé, 1 sachet de levure chimique, 1/2 càc de mélange pour pain d'épices, 1 càs de gelée de pommes (facultatif), sel

Éplucher et râper finement les carottes, blanchir les 2 œufs + sucre en fouettant puis ajouter farine + levure + mélange pain d'épices + sucre vanillé + beurre fondu et 2 pincées de sel, incorporer les carottes râpées et les noix de pécan hachées, préchauffer le four à 180°C, Beurrer généreusement un moule à manqué, y verser la pâte, peler les pommes, les couper en 2 et les épépiner puis les couper en tranches, les poser sur la pâte en les enfonçant légèrement, les badigeonner de gelée de pommes tiède, cuire 35 à 40mn au four, vérifier la cuisson avec un couteau, laisser tiédir et démouler, servir tiède ou froid.

