

# CARRE MOELLEUX AUX POMMES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Nad du blog [Quand Nad Cuisine ...](#)

## Ingrédients :

Pour un moule carré de 22 cm de côté

- 2 oeufs
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de farine
- 1 pincée de sel
- 10 cl de lait
- 70 g de mascarpone
- un bouchon de rhum
- 4 pommes
- un peu de cassonade

## Préparation :

- Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante)
- mettre dans le bol, les jaunes d'œufs avec les sucres
- puis mixer 3 minutes vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter la farine, le sel, le lait, le mascarpone et le rhum
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- réserver dans un saladier
- nettoyer le bol
- insérer le fouet dans le bol
- puis ajouter les blancs, programmer 3 minutes à vitesse 3,5 (augmenter la vitesse petit à petit jusqu'à 3,5) ne pas mettre le gobelet
- ajouter délicatement les blancs en neige dans la préparation précédente.
- Peler les pommes et en couper deux en petits dés.
- Les ajouter dans la pâte
- poser le moule sur la plaque perforée
- verser la préparation dans le moule
- Couper les deux pommes restantes en fines lamelles
- puis les disposer harmonieusement sur la pâte.
- Saupoudrer d'un peu de cassonade
- Laisser cuire environ 40 minutes

THERMOMINOUX 2017

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