

GÂTEAU · CANNELLE · POMMES · AUTOMNE

Moelleux aux pommes & à la cannelle



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Le gâteau idéal en automne. Parfait devant une bonne série, sous un plaid, avec un thé ou une tisane bien chauds.

PREP
25 min

COOK
60 min

SERVES
8

LEVEL
Easy

Notes

L'ajout du glaçage est facultatif. Personnellement, j'aime particulièrement le côté crémeux et la texture supplémentaire qu'il apporte à la recette !

Ingredients

17 ITEMS

POMMES & CANNELLE



Pommes bicolores bio

4



Cannelle en poudre

2.5 c. à café



Sucre en poudre bio

50 g

CRÈME À LA CANNELLE



Sucre en poudre bio

130 g



Cannelle en poudre

2 c. à soupe



Beurre doux bio très mou

120 g

MOELLEUX



Farine de blé bio

350 g



Sucre en poudre bio

150 g



Poudre à lever bio

1.5 sachet



Lait bio

300 ml



Arôme de vanille

1 c. à café



Oeufs bio

2



Beurre doux fondu bio

80 g

GLAÇAGE



Cream Cheese

70 g



Sucre en poudre bio

30 g



Beurre doux bio très mou

25 g



Lait entier bio

2 c. à café

Method

4 STEPS

- 1** Épluchez, épépinez et coupez les pommes en cubes. Mélangez le sucre et la cannelle avant d'y ajoutez les pommes. Mélangez bien et réservez.
- 2** Préparez la crème à la cannelle, mélangez le beurre, le sucre et la cannelle. Réservez.
- 3** Préparez ensuite la pâte du moelleux. Dans un saladier, commencez par mélanger les ingrédients secs : farine, sucre et poudre à lever. Ajoutez ensuite, le lait, l'arôme de vanille, les oeufs et le beurre fondu. Mélangez bien pour tout incorporer, avant de verser les pommes et leur jus dans la préparation.
- 4** Versez le tout dans un moule beurré. Répartissez ensuite la crème de cannelle sur le dessus, avant de la mélanger délicatement, en traçant des sillons à la surface de la pâte, à l'aide d'un pic à brochette ou d'un couteau. Enfournez 60 minutes à 180°C.

Serving

À la sortie du four, laissez refroidir légèrement avant d'étaler le glaçage sur le gâteau. Dégustez avec une tasse de thé.