



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Petits moelleux aux pommes, sauce caramel au beurre salé

Voici de délicieux petits moelleux aux pommes avec une sauce caramel au beurre salé. Une recette réconfortante pour faire face à la grisaille de la météo.



INGREDIENTS : 12-15 moelleux

Les moelleux
2 pommes
150 gr de farine avec levure incorporée
3 œufs
150 gr de sucre roux de canne
150 gr de beurre fondu
1 càc d'arôme naturel de vanille

La sauce caramel au beurre salé
80 g de sucre en poudre
40 g de beurre demi-sel
10 cl de crème liquide
3 pincées de fleur de sel

PREPARATION :

La sauce caramel au beurre salé

Mettre le sucre dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen. Lorsque le sucre se transforme en liquide ambré, ajouter la crème réchauffée au micro-ondes. Bien mélanger et ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que la sauce soit bien crémeuse. Remettre la casserole sur feu doux et remuez sans cesse pendant 2 à 3 minutes, ce qui permettra de faire fondre les éventuels morceaux de caramel. Ajoutez la fleur de sel et mélanger.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Les moelleux

Battre les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, le sel, la vanille et le beurre fondu. Bien mélanger.

Ajouter les pommes coupées en petits dés. Verser la pâte dans des mini-moules à savarin.

Enfourner pendant environ 15 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Au moment de servir, déposer un peu de sauce au milieu des moelleux.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>