



# Moelleux aux pommes

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 25 minutes

## Ingrédients:

- 4 à 5 pommes
- Jus de citron
- 2 œufs
- 15 cl de lait Juste & Vendéen
- 90 g de beurre fondu
- 120 g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 c à s de miel Juste & Vendéen

## Étapes:

- 1) Préchauffez le four à 180°.
- 2) Pelez les pommes, et coupez-les en morceaux après avoir enlevé les pépins. Arrosez de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.
- 3) Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Ajoutez ensuite les œufs et progressivement le lait, le beurre fondu et le miel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 4) Ajoutez les morceaux de pommes et mélangez délicatement.
- 5) Versez dans un plat qui va au four, et enfournez pour 25 minutes, en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau.