



Petits gâteaux

Muffins croustillants à la pomme



45 min	20 min	25 min	0	399
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les pommes

2 **Pomme(s)**
10 g **Beurre**
1 c. à café **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Calvados**

Ingrédients pour la pâte à cake

150 g **Farine**
125 ml **Lait demi-écrémé**
60 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 g **Beurre**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
1 c. à soupe **Calvados**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la pâte à crumble

50 g **Beurre**
50 g **Farine**

Étape 1

Préparation des pommes

- 1 Eplucher et retirer le cœur des pommes, puis les tailler en salpicon.
- 2 Faire chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter les pommes, le sucre en poudre et la moitié du Calvados.
- 3 Cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient moelleuses. Réserver dans une assiette et laisser refroidir.
- 4 Ajouter l'autre moitié du Calvados sur les pommes.

Étape 2

Préparation de la pâte à cake

- 1 Dans un saladier, tamiser la farine à l'aide d'une passette.
- 2 Ajouter le sucre, la levure et une pincée de sel. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Dans un autre saladier, casser les oeufs et fouetter. Verser le lait tout en remuant au fouet.
- 4 Ajouter le beurre préalablement fondu et le calvados puis fouetter à nouveau.
- 5 Verser le mélange liquide sur le mélange sec tout en

fouettant.

50 g **Noisette(s) en poudre**

15 g **Flocons d'avoine**

Étape 3

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre de noisettes, les flocons d'avoine et le beurre pommade du bout des doigts.
- 2 La pâte doit être sableuse. Elle ne doit pas former une boule.

Étape 4

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 165°C (Th.5-6).
- 2 Verser les pommes cuites dans la pâte à cake.
- 3 Beurrer les moules à muffins.
- 4 Verser la pâte à cake dans les moules à muffin.
- 5 Saupoudrer de mélange à crumble.
- 6 Enfourner pendant 20 à 30 minutes selon la taille des moules.
- 7 La lame d'un couteau doit ressortir sèche.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les muffins du four
- 2 Laisser refroidir les muffins avant de les démouler.
- 3 Déguster tiède ou froid.