

## Moelleux de noix au caramel en petit pot de pommes



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Vous pouvez aussi réaliser ce dessert au four à micro-ondes : faites cuire les pommes recouvertes d'un film pendant 4 à 5 minutes en puissance maximum, puis tassez, recouvrez de crème de noix et faites cuire pendant environ 4 minutes à puissance moyenne. Dans ce cas, les pommes seront plus réduites en compote et moins « soufflées ».*

Recette proposée par : Gwen Rassemusse

### Ingrédients

- 4 pommes - (à compote, style reinette)
- 40 g de noix
- 100 g de caramels - durs
- 1 oeuf
- 100 g de beurre - pommade
- 2 cs de crème - liquide

### Préparation

- 1 Mixez finement les caramels, puis les noix.
- 2 Pelez et évidez les pommes. Coupez-les en gros morceaux.
- 3 Beurrez des pots (d'une contenance de 12,5 cl comme un pot de yaourt) et saupoudrez-les de caramel en poudre. Remplissez à hauteur avec les pommes en serrant bien, répartissez quelques noisettes de beurre et saupoudrez de sucre. Faites cuire au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
- 4 Pendant ce temps, travaillez le reste du beurre (environ 50 g) avec 60 g de caramels en poudre. Incorporez l'œuf, puis la crème (à température ambiante), puis la poudre de noix.
- 5 Sortez les pots (après les 15 minutes de cuisson), tassez les pommes et versez l'appareil au pain sur les pommes (presque à hauteur du pot). Prolongez la cuisson pendant 15 minutes. Saupoudrez les pots avec le reste de caramel à la sortie du four. Servez tiède avec une glace au yaourt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

