

Carrés moelleux aux pommes

Les carrés moelleux de pommes du blog [Mes papilles en folie](#), un blog que j'adore (et que je vous encourage à visiter), m'ont directement fait de l'œil. Non seulement la présentation est très originale et élégante, mais ils avaient l'air divinement bons ! Ni une, ni deux, je suis allée chercher les ingrédients manquants, et j'ai testé sa recette.

Je l'ai légèrement modifiée, en ajoutant un peu de cannelle, en remplaçant une partie de la farine par de la poudre d'amandes pour un rendu encore plus moelleux, et en badigeonnant les pommes d'un mélange beurre salé-sucre, mais la base et les proportions sont restées identiques.



Pour une douzaine de carrés :

- 120 gr de farine
- 80 gr de poudre d'amandes
- 120 gr de sucre roux
- 3 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 cc de cannelle (ou plus si vous aimez)

Pour badigeonner les pommes (facultatif) :

- 40 gr de beurre salé
- 25 de sucre

Préchauffez le four à 180°.

- Fouettez les œufs et le sucre quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien mousseux.
- Ajoutez la crème liquide tout en continuant à fouetter.
- Mélangez la farine, la poudre d'amandes et la levure chimique, et ajoutez le tout au mélange liquide. Mélangez bien.
- Beurrez et farinez un moule (j'ai utilisé un moule de 24 x 32 cm) ou recouvrez-le de papier sulfurisé en laissant déborder le papier de chaque côté pour pouvoir le démouler facilement (J'opterai pour cette option la prochaine fois. Je n'ai pas osé le démouler tant il était moelleux. J'ai préféré couper les carrés délicatement dans le moule).
- Versez la pâte dans le moule et étalez-la bien avec une spatule.
- Épluchez et videz les pommes, puis coupez-les en rondelles d'environ 1/2 cm d'épaisseur.
- Placez les rondelles délicatement sur la pâte. Je précise "délicatement" car en voulant aller trop vite, certaines rondelles se sont légèrement enfoncées et ont été recouvertes de pâtes par endroits lors de la cuisson. Ça ne change rien au goût, mais les pommes sont alors moins visibles, et le rendu moins joli.
- Facultatif : faites fondre 40 grammes de beurre salé, et mélangez-le avec 1 cs de sucre roux. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez délicatement et généreusement les rondelles de pommes. Le beurre et le sucre formeront une petite croûte croustillante autour des rondelles de pommes.



- Enfournez pour environ 20-25 minutes à 180°.
- Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler délicatement et de le couper en carrés. Saupoudrez de sucre glace avant de servir, et régalez-vous.

On a tous adoré ! Ce gâteau est beau, fondant, parfumé, et léger.

Bon appétit !!