



## Gâteau moelleux aux pommes et crème pâtissière

### Ingrédients pour 8 personnes

#### Pour la crème pâtissière :

- 100 g de sucre en poudre ou sucre semoule
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'œuf
- 50 cl de lait
- 30 g de fécule de maïs
- Parfum : eau de fleur d'oranger

#### Pour la pâte à gâteau :

- 440 g de farine de blé (T45)
- 150 g de sucre en poudre ou sucre semoule
- 1,5 paquet de levure chimique
- 15 cl d'huile de tournesol ou 50 g de compote de pommes
- 20 cl de lait
- 3 œufs
- 1,5 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 grosse pomme

#### Pour la finition :

- 1,5 c. à s. de sucre glace (facultatif)

#### Préparation

Préparation : **20min**

Cuisson : **40min**

Attente : **30min**

#### La crème pâtissière :

Versez le lait dans une petite casserole et portez à ébullition. Dans un saladier, versez les jaunes d'œufs, ajoutez-y le sucre, le sucre vanillé. Fouettez à la main ou au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

---

Ajoutez la fécule de maïs, l'eau de fleur d'oranger mélangez puis versez peu à peu le lait tout en ouettant. Remettez ce mélange dans la casserole puis sur le feu, fouettez jusqu'à ce que la crème épaississe bien.

Débarrassez la crème dans un saladier en verre. Couvrez avec du film alimentaire au contact de la crème et laissez refroidir à température ambiante.

### La pâte à gâteau :

**Préparez une compote de pommes au four micro-ondes pour remplacer l'huile :** pelez 2 pommes, retirez le trognon et les pépins. Taillez-les en petits dés et cuire au four micro-ondes couvert dans un petit récipient en verre pendant 1mn. Remuez et laissez refroidir.

Dans un saladier, battez les œufs à la fourchette, ajoutez, le sucre, le sucre vanillé et mélanger au batteur électrique 3 à 4mn jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le sel. Incorporez le lait froid puis l'huile ou la compote de pommes, mélangez, ajoutez la farine et la levure, continuez à mélanger avec le fouet. Réservez.

Lavez la pomme, épluchez-la, retirez le trognon et les pépins et découpez en tranches fines que vous mettez délicatement dans la pâte à gâteau.

Préchauffez le four à 175°C (chaleur tournante).

Chemisez avec du papier sulfurisé un moule rectangulaire (si vous avez) sinon un moule à manqué. Versez la moitié de la pâte à gâteau dans le moule puis ajoutez par-dessus quelques petites cuillères de crème pâtissière. Recouvrez avec le reste de la pâte à gâteau.

Mettez le reste de crème pâtissière froide dans une poche à douille. Coupez la pointe de la poche afin d'obtenir un large trou.

Décorez la surface du gâteau avec des lanières de crème, dans le sens de la longueur puis en croisant dans le sens de la largeur pour faire des damiers ou des losanges.

Cette opération peut être réalisée avec une cuillère à soupe.

Enfournez et faites cuire le gâteau 40 à 45 minutes.

Vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau au centre du gâteau : si elle en ressort propre il est cuit.

Une fois cuit, laissez le gâteau 2 minutes dans le four avec la porte entrouverte, puis laissez-le tiédir dans son moule sur une grille. Ensuite, démoulez le gâteau sur le plat de service, saupoudrez éventuellement le gâteau avec du sucre glace, dégustez tiède ou froid.