



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M a d e v i s e : V i t e , b e a u e t b o n !*



## Crousti-moelleux aux pommes



### INGREDIENTS :

3 pommes  
3 œufs  
180 g de farine  
150 g de beurre ramolli  
110 g de sucre  
65 g d'amandes effilées  
1 sachet de levure chimique  
1 sachet de sucre vanillé

### PREPARATION :

Préchauffer votre four à 180°C.

Eplucher les pommes, les épépiner et les couper les en tranches fines.

Dans le bol du robot ou un saladier, mélanger le beurre et les sucres jusqu'à ce que le mélange soit assez crémeux.

Ensuite, incorporer les œufs. Ajouter la farine et la levure. Mélanger.

Tapisser un moule beurré des amandes effilées, y déposer un quart de la pâte, disposer les pommes et recouvrir du reste de pâte.

Enfourner pendant environ 40 minutes.

Laisser refroidir un peu avant de démouler.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>