

## Moelleux aux pommes, aux noix et à la cannelle

---

*Ingrédients (pour 6 personnes) :*

- 2 œufs,
- 100 g de beurre fondu,
- 150 g de sucre,
- 200 g de farine,
- 1 sachet de levure,
- 4 pommes,
- 100 g de cerneaux de noix,
- 1 c. à c. de cannelle,
- quelques gouttes d'extrait de vanille.

*Préparation : 10 min. Cuisson : 1 h.*

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer un moule à manqué.

Éplucher et épépiner les pommes ; les débiter en morceaux.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.

Dans une terrine, tamiser la farine, la levure et la cannelle. Creuser une fontaine, y verser le beurre fondu, le sucre, les jaunes d'œufs et l'extrait de vanille. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Incorporer délicatement les blancs d'œufs, puis les dés de pommes et les noix.

Verser l'appareil dans le moule et enfourner pour 1 heure environ.

*Variantes :* On peut éventuellement incorporer 3 c. à s. de compote de pommes.