

## MOELLEUX AUX POMMES ET PATATES DOUCES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 25 minutes
4 personnes	1 cocotte minute, 1 saladier, 4 petits moules

### **Ingrédients :**

200 gr de farine de blé  
100 gr de beurre  
100 gr de sucre roux  
1 pomme  
75 gr de poudre d'amandes  
2 œufs  
1 grosse patate douce (ou 2 petites)  
1/2 sachet de levure chimique  
1 cuillère à café de cannelle

### **Préparation :**

1 - Eplucher et couper en dés la pomme et la patate douce, et les faire cuire 10 minutes au cuit-vapeur.

2 - Dans un saladier, fouetter le beurre fondu avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux, puis ajouter les œufs un à un. Incorporer la farine tamisée avec la levure et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Ajouter enfin la poudre d'amandes, puis la pomme et la patate grossièrement écrasées en purée et enfin la cannelle.

3 - Verser la pâte dans des petits moules puis faire cuire environ 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C (thermostat 6). Attendre quelques instants avant de démouler. Laisser refroidir complètement avant de déguster.