



MOELLEUX AUX POMMES ÉPICÉ, GLAÇAGE AU MASCARPONE

A savoir : j'ai utilisé un moule à fond amovible de 18cm de diamètre. Si vous n'avez pas de moule de cette dimension, ce n'est pas grave, dans ce cas le gâteau sera moins épais, du coup il faudra adapter le temps de cuisson.

Dans la recette originale, le glaçage est à base de Philadelphia et beurre. Afin de l'alléger un peu, je l'ai remplacé par un glaçage au mascarpone et chantilly, beaucoup moins lourd !

Conservez ce gâteau au réfrigérateur et sortez-le 30 minutes avant la dégustation.



Ingrédients pour le moelleux : 4 pommes rouges (ou Golden ou Reinettes), 1 œuf, 100gr de beurre + une belle noix, 100gr de cassonade, 100gr de farine, 100gr de crème fraîche, 1 c. à soupe de sirop d'érable (j'ai utilisé le miel fleurs des champs Rigoni di Asiago), 1 c. à café bombée de levure chimique, 1 c. à café de cannelle moulue, 1 c. à café de gingembre frais râpé, 1 grosse c. à soupe de mélasse (j'ai utilisé du miel des bois Rigoni di Asiago), ½ c. à café de 4 épices, noix de pécan et cannelle pour décorer.

Pour le glaçage : 100gr de mascarpone, 100gr de crème liquide entière, 1 c. à soupe de sucre glace.



Pelez, évidez les pommes et coupez-les en cubes. Dans une casserole, faites fondre la noix de beurre, puis ajoutez les pommes et le sirop d'érable (ou le miel). Faites caraméliser à feu moyen : les pommes doivent être bien enrobées et légèrement fondantes. Réservez de côté, le temps de réaliser la pâte à gâteau.

Dans un saladier, mélangez la cassonade, la farine, la levure chimique, la cannelle, les 4 épices ainsi que le gingembre frais râpé. Ajoutez ensuite le beurre fondu, mélangez puis incorporez l'œuf, la crème fraîche et la mélasse (ou le miel). Mélangez à nouveau, afin que la pâte soit lisse. Ajoutez les pommes, mélangez et versez la pâte dans le moule beurré. Enfourez à 180°C pendant environ 50 minutes. Surveillez toutefois la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau, ainsi que la coloration. Si votre moelleux devient un peu trop brun, déposez une feuille d'aluminium sur le dessus.

Une fois le moelleux cuit, laissez-le tiédir avant de le démouler.

Préparez le glaçage. Dans un saladier, montez la crème en chantilly souple. Ajoutez le mascarpone et le sucre, montez encore un peu afin d'obtenir une crème homogène, puis étalez-la généreusement sur le gâteau. Terminez avec quelques noix de pécan concassées et saupoudrez de cannelle.