

PETITS GÂTEAUX VAPEUR POMMES ET LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 4 muffins

Ingrédient	Quantité
Beurre	100 g
Sucre de canne	90 g
farine t80	65 g
Poudre d'amandes	35 g
poudre à lever	1 càs
sel	1 pincée
de lierre terrestre	10 feuilles
Pomme	1
Crème fraîche 40% M.G.	100 g
Sucre fin	1 càc
lierre terrestre séché	2 càs

Préparation

1. Mettre de l'eau dans la cuve du cuit-vapeur et faire chauffer.

2. Faire fondre le beurre et laisser tiédir.

3. Fouetter les œufs avec le sucre.

4. Ajouter le beurre fondu.

5. Mélanger les poudres (farine, poudre d'amandes, sel et levure). Les incorporer au premier mélange.

6. Ajouter la pomme coupée en petits cubes en gardant quelques lamelles pour le dessus.

7. Hacher finement le lierre terrestre et l'ajouter à l'appareil.

8. Verser l'appareil dans les moules à muffin et cuire à la vapeur

9. Pendant ce temps, monter la crème en chantilly avec le sucre fin et réduire le lierre terrestre séché en fine poudre au mortier.

10. Déposer dans chaque assiette un petit gâteau, ajouter la chantilly et la poudre de lierre terrestre par dessus.
