

# 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.

---

---