THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau aux pommes moelleux

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
30 mins	40 mins	12	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1 2/3 tasse (400 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 tasse (125 mL) de confiture **Smucker's®** Pure aux abricots ou aux framboises
- **Garniture :**
- 1 pqt (250 g) de fromage à la crème
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- **Garniture aux pommes :**
- 3 tasses (750 mL) de pommes, pelées et tranchées mince
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/3 tasse (75 mL) d'amandes tranchées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).

Step 2:

Croûte : battre le beurre en crème avec le sucre dans un grand bol. Incorporer la farine. Travailler avec les mains pour former une pâte lisse. Presser également dans le fond et sur 1 1/2 po (3,5 cm) des côtés d'un moule à charnière de 10 po (25 cm). Étaler la confiture également sur la pâte dans le fond.

Step 3:

Battre le fromage à la crème, le sucre, l'œuf et la vanille dans un autre grand bol à vitesse moyenne du batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Étendre avec soin sur la confiture. Remuer ensemble les pommes, le sucre et la cannelle en enrobant bien les pommes. Déposer sur le dessus. Parsemer d'amandes.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé pendant 10 minutes, puis réduire la chaleur à 400 °F (200 °C) et poursuivre la cuisson de 25 à 30 minutes de plus ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres mais encore légèrement croquantes. Laisser refroidir légèrement puis retirer le bord du moule. Servir chaud ou froid.

Images

