



**Marché
DelaGare**
DE SHERBROOKE

Moelleux aux pommes et au sirop d'érable.

Ingrédients

1 sachet de levure

4 pommes

2 œufs

4 cuil. à soupe d'huile

8 cuil. à soupe de sucre

6 cuil. à soupe de lait

10 cuil. à soupe de farine

3 cuil. à soupe sirop d'érable

(+/- selon votre goût mais si vous en mettez plus réduisez la quantité de sucre)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Battre les œufs puis ajouter le sucre, la farine, la levure, l'huile et le lait dans cet ordre.
3. Peler et couper les pommes en dés.
4. Les ajouter à la préparation et mélanger.
5. Verser le tout dans un moule beurré et fariné ou en silicone.
6. Enfourner 40 minutes et vérifier avec un couteau la cuisson.

Marché de la gare de Sherbrooke

Marché extérieur : sam 9h à 14h; dim 10h à 16h.

Fromagerie, charcuterie, boucherie : lun, mar, mer, sam, dim : 9h à 18h; jeu, ven : 9h à 19h

marchedelagare.com/recettes