

# **MOELLEUX AUX POMMES ET AUBERGINES**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 PERSONNES

TORRÉFIER **200 GR DE NOISETTES**, CONCASSER ET RÉSERVER

PELER **1 AUBERGINE MOYENNE** ET **1 KG DE POMMES** ET LES FAIRE MIJOTER DOUCEMENT PENDANT **30 MIN** AVEC

**LE ZESTE ET LE JUS D'1 CITRON**

**50 GR DE SUCRE**

**1 CC DE CANNELLE**

**1 CC DE GINGEMBRE**

RÉSERVER

DANS UN BOL, MIXER ENSEMBLE

**200 GR DE CRÈME**

**100 GR DE SUCRE**

**250 GR DE FARINE**

**1 CC DE BICARBONATE**

**3 ŒUFS**

MÉLANGER LES 2 APPAREILS ET LES NOISETTES, LES VERSER DANS UN MOULE À MANQUÉ CHEMISÉ, PARSEMER DE **100 GR D'AMANDES EFFILÉES** ET FAIRE CUIRE AU FOUR À **190°** PENDANT **45 MIN**