 **Moelleux au comté**

 **Pour 6 moelleux au comté**

**- 1 grosse pomme
- 120 g de comté
- 3 œufs
- 60 g de farine
- 20 cl de lait
- 30 g de beurre
- 10 g de beurre ½ sel
- 1 pincée de 4 épices
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel & poivre du moulin**

**6 moules à muffins beurrés
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

Éplucher, épépiner et couper la pomme en petits dés.Les faire revenir à la poêle dans le beurre ½ sel avec une pincée de 4 épices et à feu moyen jusqu'à ce que les pommes soient bien fondantes.
Les écraser grossièrement à la fourchette.
Faire chauffer le lait avec le beurre.
Ajouter le comté râpé et mélanger pour le faire fondre.
Battre les œufs, ajouter la farine et fouetter vigoureusement.
Incorporer le lait au fromage et fouetter pour obtenir une préparation homogène.
Saler & poivrer et ajouter une pincée de piment d'Espelette.
Répartir la moitié de la préparation dans les moules.
Déposer au centre de chaque moule une cuillerée de purée de pommes.
Recouvrir de la pâte restante.
Enfourner et faire cuire 15 minutes environ.
Laisser tiédir légèrement avant de démouler.