**Biscuit moelleux aux pommes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/biscuit-moelleux-aux-pommes-p1240209-r-1.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 75 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs) **(1)  
- 2 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **(1)  
- 2** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)  
**- 125 g (25 g + 100 g) de sucre en poudre**  
**- 15 g de beurre**  
**- 3 œufs**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 150 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **liquide**  
**- 150 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**

**1 moule forme étoile ou moule de 24 cm de Ø beurré si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Ébouillanter les raisins secs pendant quelques minutes puis les égoutter.  
Ajouter le rhum et les laisser macérer pendant la préparation du biscuit **(1)**.  
Éplucher, épépiner et couper les pommes en grosses lamelles.  
Faire fondre le beurre dans une poêle avec 25 g de sucre.  
Déposer les lamelles de pommes et les faire dorer sur chaque face.  
Les disposer dans le fond du moule.  
Râper finement le zeste du citron.  
Travailler au fouet les œufs avec le reste du sucre et le zeste de citron.  
Incorporer la farine, la levure et la crème et le caramel qui reste dans la poêle.  
Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Ajouter enfin les raisins et le rhum de macération **(1)**, mélanger à la spatule.  
Verser la pâte sur les pommes.  
Enfourner pour 25 minutes environ et vérifier la cuisson.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler délicatement sur une grille.