

Le cake aux pommes de Claire

« RV balade » à Flacy - le 4 octobre 2021



Ingrédients pour 6 personnes

- . 350g de farine
- . 2 sachets de levure
- . 3 pommes
- . 1 citron
- . **150g sucre**
- . 3 œufs
- . 240g de beurre mou

Etapes de préparation : préparation 10 mn et cuisson 40 mn

- Préchauffer le four au th.7 – 210°. Presser le citron. Eplucher les pommes, les couper en quatre puis retirer le cœur et les pépins. Détailler la chair en petits dés et arroser ceux-ci du jus de citron.
- Travailler 225g de beurre à la fourchette jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter le sucre, 1 pincée de sel et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse. Incorporer les œufs un par un, 335g de farine, la levure et les dés de pommes.
- Beurrer, fariner un moule à cake, y verser la préparation. Enfourner d'abord pour 10 mn. Ramener ensuite la température du four à th.5~150° et poursuivre la cuisson 30 minutes.
- Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille. Servir tiède ou froid.