



Cake aux pommes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

250 grammes de farine fermentante

250 grammes de sucre

150 grammes de beurre

4 œufs

3 pommes

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre.
- 2.** Mélangez le sucre et le beurre fondu jusqu'à obtention d'un mélange aéré.
- 3.** Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Incorporez les jaunes d'œufs au mélange beurre-sucre.
- 4.** Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 5.** Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte.
- 6.** Épluchez les pommes et retirez-en le trognon. Coupez les pommes en petits morceaux.
- 7.** Enduisez le moule de beurre et saupoudrez un peu de farine.
- 8.** Versez un peu de pâte dans le moule, déposez ensuite une couche de pommes, puis versez à nouveau de la pâte. Finissez par une couche de pâte et enfoncez-y quelques tranches de pomme.
- 9.** Enfournez 50 minutes au four préchauffé à 180 °C.
- 10.** Contrôlez la cuisson à l'aide d'une pique en métal ou d'une aiguille à tricoter : si elles ressortent sèches, le cake est prêt. Sinon, laissez encore cuire un peu.
- 11.** Laissez le cake refroidir sur une grille.