

Cake Moelleux aux Pommes

Pour un cake de 6/8 personnes :

- **150 g de farine tamisée**
- **100 g de sucre roux**
- **60 g de beurre**
- **3 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1/2 cuillère à café de poudre de vanille (ou les grains d'une gousse)**
- **1 sachet de levure chimique**
- **3 pommes de taille moyenne (ou 2 de gros calibre)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
3. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser le beurre fondu avec le sucre roux, le sucre vanillé et la vanille. Mélanger énergiquement.
4. A part, battre les œufs en omelette et les incorporer à la préparation.
5. Mélanger à grande vitesse jusqu'à ce que la préparation double de volume.
6. Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes en gros morceaux.
7. Ajouter la farine et la levure tamisées puis mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
8. Incorporer délicatement l'ensemble des morceaux de pommes.
9. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré et légèrement saupoudrées de sucre semoule.
10. Enfourner pour 1 heure de cuisson et vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, s'il ressort propre : c'est cuit ! ☐

☐ Ce cake se dégustera très facilement tiède avec une boule de glace ou bien avec un filet de chocolat fondu ou de caramel beurre salé ! ☐

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒