LAGNY
sur Marne

RECETTE Cake aux pommes et à la cannelle - Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

3 pommes moyennes (type Golden ou Reine des reinettes), 150 g de sucre semoule, 3 oeufs entiers, 200 g de farine type 55, 1 sachet de levure chimique (environ 11 g), 100 ml d'huile de tournesol, 1 c. à café bombée de cannelle en poudre (ajuste selon ton goût) ,50 g de beurre doux (pour le moule et éventuellement pour napper)

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante recommandée)

Épluchez les pommes, retirez les pépins et coupez-les en petits dés ou en fines lamelles selon la texture désirée. Réservez
Dans un grand saladier, fouettez les oeufs entiers avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange devienne pâle et mousseux
Incorporez progressivement l'huile de tournesol tout en continuant de mélanger
Ajoutez la farine tamisée, la levure chimique et la cannelle en poudre, mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène, sans grumeaux
Ajoutez les morceaux de pommes à la préparation et mélangez délicatement afin de bien les répartir
Beurrez soigneusement un moule à cake, puis versez-y la pâte
Enfournez pour 45 à 50 minutes
Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau (elle doit ressortir sèche)
Laissez tiédir le cake dans son moule pendant une dizaine de minutes avant de le démouler sur une grille
(Optionnel) Pour une finition brillante et gourmande, faites fondre une petite quantité de beurre doux (environ 10 à 15 g) et badigeonnez le dessus du cake encore chaud à l'aide d'un pinceau