

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.**