



## Cake aux pommes caramélisées et aux noix

Temps de préparation > 1h

Difficulté
Moyenne



## **Ingrédients**

- 2 pommes
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 poignée cerneaux de noix (hachées)
- 250 grammes sucre impalpable
- 3 cuillères à soupe de cidre de pomme

## Méthode de préparation

- **1** Épluchez les pommes et coupez-les en dés.
- 2. Faites chauffer le sucre, le beurre et l'eau dans une poêle. Ajoutez les pommes et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient joliment caramélisées. Laissez-les refroidir dans un bol.
- **3.** Préparez la pâte selon la recette de base. (voir recette de base du quatre-quarts)
- 4. Ajoutez les pommes et les noix.
- **5.** Préparez le moule (voir recette de base du quatre-quarts)
- **6.** Versez la pâte dans le moule et faites-la cuire pendant 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 180  $^{\circ}$ C.
- 7. Vérifiez la cuisson avec un bâtonnet en bois, s'il ressort sec, cela signifie que le cake est cuit.
- 8. Sortez le cake du four et laissez-le reposer pendant quelques minutes.
- 9 Passez un petit couteau le long du bord du cake pour le détacher délicatement du moule. Retournez le moule et laissez le cake refroidir sur une grille.



10. Préparez le glaçage : dans un bol, mélangez le sucre glace et un peu de cidre de pomme. Attention, n'en ajoutez pas trop en une fois pour éviter d'avoir un glaçage trop liquide. Ajoutez-en jusqu'à ce que vous obteniez une consistance épaisse, mais fluide. Nappez-en le cake. Laissez le glaçage se figer.