

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 °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.**