



Cake croustillant aux granny smith



- 2 pommes granny smith
- 225 g de farine
- 80 g de noisettes
- 1 sachet de levure
- 120 g de cassonade
- 12 cl de lait
- 2 œufs
- 50g de beurre + un peu pour le moule
- 1 c. à c. de cannelle
- Pour le croustillant*
- 1 pomme granny smith
- 3 c. à s. de flocons d'avoine
- 1 c. à s. de cassonade
- 30 g de beurre
- 1c. à c. de cannelle

Préchauffez le four à 180°.

Beurrez et farinez un moule à cake, faites fondre le beurre.

Torréfier les noisettes à la poêle sans matière grasse pendant quelques minutes, jusqu'à ce que l'odeur se dégage, et en remuant constamment, ça brûle vite!

Laissez-les refroidir et mixez-les pour les réduire en poudre.

Epluchez les pommes et râpez-les avec une râpe à gros trous.

Versez la farine, la poudre de noisettes, la levure et la cannelle dans un saladier, ajoutez les pommes et la cassonade. Mélangez le tout en versant le lait. Incorporez les œufs battus et le beurre fondu, mélangez bien.

Versez la pâte dans le moule.

Préparez le croustillant:

Pelez la pomme et coupez-la en tranches fines. Disposez les tranches sur la pâte.

Faites fondre le beurre et mélangez-le dans un bol avec la cassonade, les flocons d'avoine et la cannelle. Disposez le mélange sur les tranches de pommes et enfournez pour 45 mn, jusqu'à ce que le cake soit bien cuit, vérifiez la cuisson avec une brochette.

Laissez refroidir 5 mn dans le moule, puis déposez sur une grille. Dégustez tiède ou à température ambiante.