

## Les idées vagues de Snapulk...

### Eccles cake



250 g de beurre  
190 g de cassonade  
2 c. à c. d'extrait de vanille  
4 gros œufs  
100 g de farine T55  
250g de farine à levure incorporée  
100 g de lait fermenté  
2 pommes

*Pour la garniture:*

1 c. à c. de cannelle en poudre  
1/2 c. à c. d'épices à pain d'épices  
Le zeste d'un citron non traité  
2 c. à s. de beurre mou  
2 c. à s. de cassonade ou de muscovado  
85 g de raisins de Corinthe  
85 g de raisins secs blonds  
50 g d'écorces d'agrumes

*Pour décorer:*

85 g de sucre glace  
Le zeste et le jus d'un citron  
Quelques morceaux de sucre grossièrement hachés

Préchauffez le four à 160°.

Epluchez les pommes, retirez le cœur et découpez-les en dés.

Beurrez un moule à manqué de 20 cm de diamètre et chemisez-le de papier sulfurisé.

Mixez ensemble les ingrédients de la garniture, réservez.

Mettez le beurre, le sucre et la vanille dans un saladier et fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajoutez les œufs battus, fouettez de nouveau, puis incorporez les farines, le lait fermenté et les dés de pommes.

Déposez la moitié de cette pâte dans le moule. Disposez la garniture dessus en laissant un bord de 2,5 cm tout autour. Déposez à la cuillère le reste de la pâte par-dessus en commençant par les bords et en l'aplatissant vers le centre.

Enfournez pour 1 heure 25 mn, ou jusqu'à ce qu'un pique en bois enfoncé au centre ressorte sans trace de pâte. Laissez refroidir dans le moule.

Mélangez le sucre glace avec suffisamment de jus de citron pour obtenir un glaçage assez liquide. Démoulez le gâteau décorez avec le glaçage, puis saupoudrez de sucre concassé et de zeste de citron râpé.