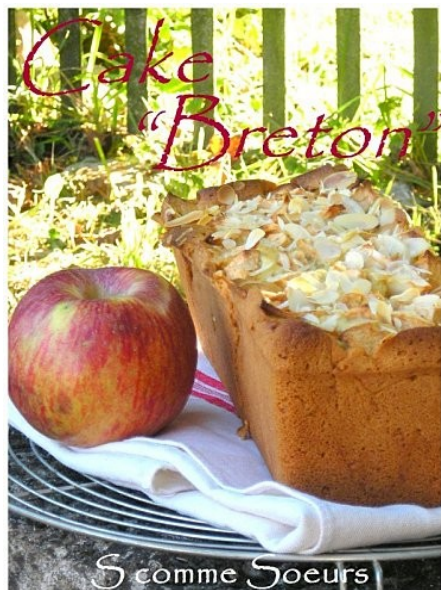


Cake "Breton" aux pommes



Préparation : 25mn

Cuisson : 55mn

Ingrédients :

- 2 gros oeufs
- 300g de dés de pommes
- 125g de beurre demi-sel mou
- 190g de farine
- 120g de sucre glace
- 50g de poudre d'amande
- 15g d'amandes effilées
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille liquide

Préparation :

Dans un saladier ou au robot, battre le beurre et le sucre glace. Ajouter les oeufs un à un puis la farine et la levure. Ajouter ensuite la poudre d'amande et la vanille.

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner un moule à cake. Peler les pommes et les couper en petits dés. Verser la pâte dans le moule à cake puis ajouter les dés de pommes. Parsemer d'amandes effilées et enfourner pour 55mn.

Sortir le cake du four et laisser reposer 15mn avant de le démouler sur une grille. Laisser refroidir complètement avant de déguster.

