

CAKE AUX POMMES RÔTIES



Ingrédients :

250 g de sucre + 5-6 cs pour rôtir les pommes
125 g de beurre + beurre pour rôtir les pommes
2 œufs
175 g de farine
½ sachet de levure chimique
250 g de crème fraîche
4 pommes

- Faire revenir les pommes épluchées en quartiers dans du beurre, après quelques minutes ajouter le sucre et faire cuire sans trop mélanger pour que les pommes caramélisent. Après 15-20 min de cuisson, flamber avec un peu de rhum ou de calvados.
- Faire blanchir le sucre et le beurre au fouet, ajouter les œufs un à un, puis la farine, la levure et la crème fraîche.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- Mettre la pâte dans un moule à cake beurré, puis mettre dessus les pommes rôties et faire cuire 35-40 min Th6 (180°C).