

cake normand parfumé



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Dans mes recherches, j'ai trouvé et testé cette recette avec une farine de type 65.

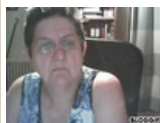
Ingrédients

- 4 pommes
- 250 g de farine type 65
- 100 g de beurre (+ 20 g pour la cuisson des pommes)
- 100 g de sucre roux (pour moi)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 5 cl de calvados
- un peu de cannelle selon le désir !
- 5 cs de cidre brut au plaisir de chacun

Préparation

- 1 Préparer les pommes en petits morceaux après les avoir pelées.
- 2 Dans une poêle, faire fondre les 20 g de beurre et y mettre les pommes à colorer, puis ajouter le calvados, laisser fondre pendant quelques minutes et réserver.
- 3 Dans un bol ou saladier, travailler le beurre mou avec le sucre pour en faire une crème.
- 4 Ajouter les œufs un à un, puis le mélange farine et levure.
- 5 Bien mélanger pour que cela devient une crème où l'on va ajouter les pommes ainsi que du cidre pour les personnes qui le veulent. Garder quelques morceaux de pommes pour le dessus du gâteau.
- 6 Mélanger bien le tout et verser dans un moule beurré et saupoudrer de sucre (pour moi), sinon de farine et ajouter sur le dessus les quelques morceaux de pomme.
- 7 Enfourner dans un four préchauffé à 210° pendant 10 mn puis continuer la cuisson à 180° pendant 40 à 45 mn.
- 8 Démouler et laisser refroidir, puis servir éventuellement saupoudré de sucre.

Proposé par



clomazu

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

