

Cake aux pommes et aux amandes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

250 grammes de beurre (à température ambiante + un peu)
200 grammes de sucre
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
1 gousse de vanille (les graines)
5 œufs
1 cuillère à soupe de lait
230 grammes de farine (+ un peu)
10 grammes de poudre à lever
100 grammes de fécule de maïs
6 pommes
4 cuillères à soupe de jus de citron
75 grammes d'amandes effilées
2 cuillères à soupe de sucre cristallisé

Méthode de préparation

1. **Mixez le beurre, le sucre, la cannelle en poudre et la vanille pour obtenir une crème onctueuse. Ajoutez les œufs un à un sans cesser de mixer. Versez le lait. Ajoutez la farine tamisée, la poudre à lever et la fécule de maïs. Mélangez brièvement.**

2. **Épluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Arrosez de jus de citron.**

3. **Foncez un moule rectangulaire avec du papier sulfurisé. Beurrez le papier sulfurisé et saupoudrez-le de farine. Versez la pâte dans le moule et lissez-la à la spatule. Parsemez-la de petits morceaux de pomme et d'amandes effilées. Saupoudrez de sucre cristallisé.**

4. **Enfournez le cake dans un four préchauffé à 180 °C pour une cuisson de 45 minutes. Utilisez un bâtonnet en bois pour vérifier si le cake est cuit. Laissez reposer le cake dans le moule pendant 10 minutes avant de le démouler. Laissez refroidir sur une grille.**