



Äppelkaka suédoise



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

100 grammes de beurre, non salé (+ un peu plus pour graisser)
150 grammes de sucre (+ un peu plus)
1 petit sachet de sucre vanillé
2 œufs
170 ml de lait
200 grammes de farine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1 cuillerée à thé de cardamome en poudre
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
4 pommes
1 pincée de sel

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre avec le sucre et le sucre vanillé dans une poêle en fonte. Retirez du feu.
- 2.** Battez les œufs avec un peu de lait. Incorporez le beurre fondu tout en fouettant.
- 3.** Tamisez la farine avec la levure chimique, la cardamome, la cannelle et le sel. Incorporez délicatement ce mélange aux œufs. Ajoutez progressivement le reste du lait et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 4.** Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et retirez le cœur. Coupez-les ensuite en tranches de 5 mm d'épaisseur. Disposez une première couche de pommes en forme de fleur dans le moule. Versez un peu de pâte par-dessus, puis ajoutez une nouvelle couche de pommes. Terminez par une couche de pâte et saupoudrez d'un peu de sucre.
- 5.** Enfournez pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée et cuite à cœur. Laissez-la tiédir avant de la démouler. Servez-la éventuellement avec une touche de crème chantilly.