



Cake aux pommes caramélisées et aux noix



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 pommes
2 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de beurre
2 cuillères à soupe d'eau
1 poignée cerneaux de noix (hachées)
250 grammes sucre impalpable
3 cuillères à soupe de cidre de pomme

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes et coupez-les en dés.
- 2.** Faites chauffer le sucre, le beurre et l'eau dans une poêle. Ajoutez les pommes et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient joliment caramélisées. Laissez-les refroidir dans un bol.
- 3.** Préparez la pâte selon la recette de base. (voir recette de base du quatre-quarts)
- 4.** Ajoutez les pommes et les noix.
- 5.** Préparez le moule (voir recette de base du quatre-quarts)
- 6.** Versez la pâte dans le moule et faites-la cuire pendant 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 7.** Vérifiez la cuisson avec un bâtonnet en bois, s'il ressort sec, cela signifie que le cake est cuit.
- 8.** Sortez le cake du four et laissez-le reposer pendant quelques minutes.
- 9.** Passez un petit couteau le long du bord du cake pour le détacher délicatement du moule. Retournez le moule et laissez le cake refroidir sur une grille.



- 10.** Préparez le glaçage : dans un bol, mélangez le sucre glace et un peu de cidre de pomme. Attention, n'en ajoutez pas trop en une fois pour éviter d'avoir un glaçage trop liquide. Ajoutez-en jusqu'à ce que vous obteniez une consistance épaisse, mais fluide. Nappez-en le cake. Laissez le glaçage se figer.