

Cake à la pomme, sucrine du Berry

et noix



Pour un cake (moule de 28 cm)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 3oeufs
- 125 g de vergeoise blonde
- 225 g de farine + 1 c à dessert
- 1/2 sachet de levure chimique
- 120 g de beurre
- 120 g (140 g) de sucrine du Berry
- 1 pomme (200 g)
- 40 g de noix concassées
- 1 c à café de zeste d'orange
- Une noix de beurre pour le moule

Commencez par couper une part de la sucrine du Berry. *Gardez le reste pour une autre recette, dans une soupe, par exemple.* Épluchez la part de sucrine et coupez-la en gros morceaux. Râpez avec une râpe à gros trous. Ajoutez une cuillère à dessert de farine et mélangez. *Cela va permettre de bien répartir la sucrine dans le cake.*

Réservez.

Épluchez la pomme et coupez-la en petits dés.

Faites préchauffer le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez les œufs et la vergeoise à l'aide d'un fouet. Faites fondre le beurre coupés en petits morceaux sur feux doux ou quelques secondes au micro-onde. Ajoutez le beurre fondu refroidi dans le saladier et mélangez. Incorporez la farine et la levure tamisées.

Ajoutez les noix concassées, la sucrine, les dés de pomme et le zeste d'orange puis continuez de mélanger à la spatule.

Beurrez un moule à cake (sauf pour un moule en silicone).

Versez la pâte dans le moule. Faites un sillon au centre et sur toute la longueur du cake avec un couteau.

Glissez au four pour 40 minutes. *Chez moi, il a cuit pendant 45 minutes et je l'ai laissé 5 minutes dans le four éteint.*

Attendez minimum 15 minutes avant de le démouler.

Laissez refroidir sur une grille.