



Cake au miel et pommes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le miel est un aliment santé.

Ingrédients :

- 200 gr de miel
- 6 gr de levure chimique
- 2 jaunes d'œufs
- 250 gr de lait demi-écrémé
- 130 gr de sucre en poudre
- 90 gr de beurre doux
- 400 gr de farine T55
- **2 ou 3 pommes golden**
- 30 gr sucre en grain



Pour 10 personnes

Réalisation de la recette :

Mettre dans la casserole **le miel et le sucre en poudre**. Tout faire dissoudre sur un **feu doux**. Pendant ce temps, verser la farine dans la cuve du batteur, ajouter la **levure chimique** et le lait froid.

Mélanger avec le bras plat du batteur. Une fois avoir dissous le sucre avec le miel, verser le tout dans la cuve du batteur. Mélanger et ajouter le **beurre fondu**. Mélanger doucement jusqu'à obtenir une **pâte homogène**. Ajouter les jaunes d'œufs. **Eplucher les pommes** puis les couper en petits cubes. Les ajouter à la **préparation à cake** et mélanger à la spatule. Chemiser un moule à cake de 25 cm de long et d'environ 8 cm de haut puis ajouter la préparation. Disposer dessus quelques grains de sucre. **Cuire au four chaud 180 °C pendant environ 40 minutes**. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau et le démouler **sur une grille pour le refroidir**.

