



Cake aux pommes et beurre salé

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

Une recette plutôt simple à réaliser.

Ingrédients pour la recette du cake aux pommes et beurre salé :

- 4 pommes Golden
- 4 œufs entiers
- 105 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre glace
- 100 g de farine T45
- 140 g de beurre demi-sel
- 10 g de levure chimique
- 25 g de poudre d'amande

Pour 8 **personnes**

La confection de la recette :

Commencer par faire fondre le beurre demi-sel et le laisser refroidir à l'air ambiante. Chemiser le moule à cake et le réserver au réfrigérateur. Éplucher les pommes et les couper en petits cubes. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Ajouter aux jaunes d'œufs le sucre en poudre, le sucre glace et la levure. Bien fouetter pour blanchir la préparation. Ajouter la poudre d'amande et la farine. Bien mélanger puis ajouter le beurre demi-sel fondu mais froid. Ajouter les cubes de pommes et mélanger à la spatule. Monter les blancs d'œufs en neige. Ajouter les blancs battus à la première préparation. Mélanger à la spatule et verser dans le moule à cake. Cuire au four chaud 170° C pendant 40 minutes environ.

Vision
Plaisir