



Cake aux pommes et Cognac

- Par vision-plaisir

Le cake aux pommes et Cognac. Un classique mais toujours apprécié des gourmands.

Ingrédients:

- 150g de beurre
- 150g de sucre glace
- 150g d'œufs entiers
- 150g de farine
- 10g de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de cognac
- 2 belles pommes

Réalisation:

Mélanger au batteur le beurre et le sucre glace pour rendre l'ensemble mousseux. Ajouter la farine et la levure chimique. Incorporer les œufs entiers et le Cognac. Couper les pommes en dés, puis les mélanger à la préparation. Verser dans une terrine et cuire au four 40 minutes environ. Four chaud à 200°C. Pour savoir si le gâteau est cuit, piquer une lame de couteau à l'intérieur de la pâtisserie, elle doit ressortir propre.

