



CAKE POMME ET FRUITS SECS



Temps de préparation
15 minutes



Temps de cuisson
45 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 8 personnes

150g de beurre mou + 1 noix pour le moule
180g de sucre en poudre
3 œufs
180g de farine
1 sachet de levure
2 pommes de type reinette ou breaburn
4 figes sèches
4 abricots secs
2 cuillères à soupe de pignon

Préchauffer le four à 150°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Peler et ôter le cœur des pommes, puis les couper en dés.

Tailler en dés les figes et les abricots.

Déroulement de la recette

Mélanger le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux et blanchisse.

Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien, puis la levure et la farine.

Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter tous les fruits et mélanger.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré, et enfourner 45 minutes.

Sortir du four et mettre à refroidir sur une grille.



*Si vous n'avez pas de pignons,
n'hésitez pas à les remplacer par
des noix ou des amandes !*



*De la même manière vous pouvez
modifier les variétés de fruits secs !*

*Merci à Christian
Langlade, mon producteur
de pommes en Corrèze, pour
cette délicieuse recette que tout
le monde adore !*