

## Recette Cake moelleux aux pommes

Un cake très très moelleux, aux saveurs douces, discrètement parfumé à la cannelle et la vanille.



Ingrédients / pour 8 personnes

- 160 g de farine
- 100 g de crème légère
- 100 g de beurre salé
- 3 petites pommes golden (270 g une fois pelées et épépinées)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre
- 1 bonne pincée de cannelle en poudre
- 3 œufs

1. Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
2. Allumer le four, 180°C thermostat 6.
3. Dans un saladier, mélanger farine, sucre, vanille, cannelle et levure.
4. Ajouter la crème, le beurre tiédi, puis les oeufs. Bien mélanger au fouet. La pâte est assez liquide.
5. Peler et épépiner les pommes. Les couper en fines lamelles, et les incorporer à la pâte.
6. Bien mélanger puis verser dans un moule à cake (beurré s'il n'est pas en silicone).
7. Pour finir, enfourner pour 45 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche, sinon, prolonger la cuisson de 5 à 10 minutes.
8. Laisser complètement refroidir avant de découper.