

Cake à la Normande

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	3 (Pink lady)
- RAISINS SECS	1.5 c à soupe
- CIDRE BRUT	1 bouteille
- FARINE	250g
- BEURRE	150g
- SUCRE SEMOULE	100g
- OEUF(S)	3
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SEL	1 pincée
- CANNELLE	2 pincées

Recette:

- Coupez les pommes en lamelles puis coupez encore ces lamelles en 2 ou 3 suivant la grosseur de la pomme.
- Placez-les dans un plat creux avec les raisins et recouvrez avec le cidre. Filmez et placez au frigo pour 1 heure.
- Après ce temps, préchauffez le four à 210°C.
- Dans un plat creux, fouettez le beurre en pommade avec le sucre semoule. Ajoutez, toujours au fouet, les œufs 1 par 1. Incorporez ensuite les $\frac{3}{4}$ des pommes égouttées, les raisins (attention, ils sont au fond du plat), 5 c à soupe de cidre (jus de la marinade), la farine avec la levure, la pincée de sel et la cannelle à l'aide d'une spatule.
- Beurrez et farinez le moule à cake.
- Versez la préparation dans le moule puis recouvrez avec le reste de pommes égouttées.
- Enfournez 10 minutes à 210°C puis diminuez la température à 180°C et poursuivez la cuisson 40 minutes.
- Laissez refroidir un peu avant de démouler.
- Servez froid coupé en tranche et éventuellement saupoudrez de sucre impalpable (glace).

