



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Cake aux pommes au lait concentré sucré parfumé à la fève tonka

Voici un cake aux pommes délicieusement parfumé à la fève tonka. Je n'ai jamais eu de gâteau aussi jaune depuis que j'utilise les œufs de nos 2 poules, enfin les poules de Valina : Brunelle et Noirelle : c'est un réel bonheur ! Je l'ai parfumé à la fève tonka, si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser de la vanille.



INGREDIENTS :

1 boîte de lait concentré sucré
5 œufs
250 gr de farine
125 gr de beurre
11 gr de levure chimique
1 pincée de sel
3 pommes (Jonagold)
½ fève tonka

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le beurre, y ajouter le lait concentré et sucré et mélanger au batteur électrique. Ajouter la farine, le sel, la levure et les œufs. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Râper la moitié d'une fève tonka et l'ajouter à la pâte.

Eplucher les pommes et les détailler en petits cubes, les ajouter à la pâte et bien mélanger.

Verser la pâte dans un moule en silicone et enfourner pendant environ 60 minutes. Laisser refroidir le cake pendant 10 minutes avant de le démouler.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>