

CAKE AUX POMMES ET AU CITRON

Août 2003 (Révisé en février 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 2 pommes golden
- ★ 1 citron jaune bio
- ★ 3 œufs
- ★ 250 g de farine tamisée
- ★ 170 g de sucre en poudre (120 + 50)
- ★ 180 g de beurre
- ★ 1 demi-sachet de levure chimique
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Moule à cake, 2 casseroles, Bol, Fouet, Saladier, Grille

Préparation : 30 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,40 € (soit 0,57 € par personne)



Recette :

Laver le citron, prélever les zestes avec un économe et les détailler en fins bâtonnets d'un millimètre de large. Presser le citron dans un bol et éliminer les pépins. Peler les pommes, les couper en quartiers, les épépiner et les couper en dés; les plonger dans le jus de citron.

Faire bouillir 20 cl d'eau, y jeter les zestes. A la reprise de l'ébullition, égoutter les zestes; renouveler l'opération une deuxième fois. Dans une casserole, mettre 50 g de sucre et 10 cl d'eau, porter à ébullition. Y jeter les zestes et sur feu doux, laisser évaporer le liquide. Disposer les zestes confits sur du papier sulfurisé.

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Faire ramollir le beurre coupé en petits dés à feu très doux dans une petite casserole. Dans un grand saladier, mélanger le beurre et les 120 g de sucre restant au fouet, incorporer les œufs un par un, puis la farine, la levure, les zestes et une pincée de sel. Ajouter les dés de pomme à cette préparation et verser dans un moule à cake habillé de papier sulfurisé. Mettre au four pour 45 minutes; prolonger la cuisson de quelques minutes si la pointe d'un couteau piqué dans le cake ne ressort pas sèche. Laisser tiédir le cake dans son moule hors du four 15 minutes, puis le démouler et le disposer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Boisson :

Un Vouvray pétillant servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.