



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

CAKE AUX POMMES ET AU MIEL

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régaleront !**





CAKE AUX POMMES ET AU MIEL



8 PERSONNES



10 MIN.



40 MIN.

INGRÉDIENTS

- 4 pommes
- 100 g de farine
- 60 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 100 g de beurre doux
- 2 c. à s. de miel
- 1 c. à c. de levure chimique

Épluchez les pommes et coupez-les en dés.
Puis réservez.

Mélangez la farine, le sucre et la levure chimique. Ajoutez les œufs et mélangez au fouet.

Ajoutez ensuite le beurre fondu et 1 cuillère de miel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajoutez les dés de pomme à la pâte et mélangez bien.

Beurrez et farinez un moule à cake. Versez la préparation et enfournez à 180°C pendant 30 min.

Sortez le gâteau du four, étalez la 2^e cuillère de miel sur le dessus puis remettez au four pour 10 min. ou jusqu'à ce que le gâteau soit bien cuit au centre.