

## CAKE AUX POMMES ET AUX NOIX

### Ingrédients :

- 180g de farine
- ½ sachet de levure alsacienne
- 3 œufs
- 170g de sucre
- 150g de beurre
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 200g de pommes râpées
- 1c. à soupe de raisins secs
- 60g de cerneaux de noix
- ½ c. à café de cannelle



Faire tremper les raisins secs dans de l'eau une ½ heure avant de commencer.

Préchauffer le four à 180°(thermostat 6)

Dans une jatte fouetter à la main les œufs avec le sucre. Quand le mélange devient mousseux, ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu.

Incorporer ensuite la levure, le bicarbonate, les pommes râpées, les noix concassées, la cannelle, les raisins secs farinés et la cannelle. Mélanger délicatement.

Beurrer et fariner un moule à cake et y verser la préparation. Faire cuire au four environ 50mn. Surveiller la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laisser refroidir avant de démouler.

**BON APPETIT !**

Personnellement je n'aime pas trop les raisins secs, donc je n'en mets pas. On peut aussi remplacer les noix par des amandes ou des noisettes. Chacun fait comme il le sent.