

Cake aux pommes et aux Caramels à la crème

Pour environ 10 parts



RECETTE

2 pommes rouges
150 g de Caramels à la crème
150 g de beurre mou
200 g de sucre
1 pincée de sel
4 œufs
250 g de farine
1 cuillère à café de poudre à lever

PRÉPARATION

- 1 Beurrer et fariner un moule à cake de 25 cm.
- 2 Couper les pommes en quatre et retirer les trognons. Découper les quartiers en tranches. Hacher grossièrement les Caramels à la crème.
- 3 Battre le beurre, le sucre et le sel pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer les œufs un par un et continuer brièvement à battre l'ensemble.
- 4 Ajouter la farine, la poudre à lever et les Caramels à la crème puis mélanger. Incorporer enfin les tranches de pommes. Répartir la préparation dans le moule préparé.
- 5 Faire cuire le cake dans le four préchauffé à 160 °C sur la grille médiane pendant 70 minutes environ. Laisser refroidir.



Cette délicieuse
recette provient
de Salome Heid,
assistante RH.