

LES RECETTES À LABO

RECETTE

Wenatchee Apple Cake

CATEGORIE

Pâtisserie

Préparation: 90 min

Cuisson: 75 min

Repos: 00 min

Total: 165 min

Ingrédients

300	g	Beurre à température ambiante
300	g	Farine
1,5	dl	Lait cru
6		Pommes (Canada, Boskoop ou autre pomme à cuire)
½	CàS	Cannelle
1,5	CàS	Sucre glace
2		Oeufs
60	g	Sucre
2	dl	Lait bouilli

Outillage

Moule démontable: Diamètre 24cm, hauteur min 6cm
Papier sulfurisé
Saladier pour la préparation de la pâte
Fouet (Electrique c'est mieux)

Recette

Laisser le beurre quelques heures à température ambiante pour faciliter sa manipulation.

Confectionnez une pâte avec le beurre, la farine et le lait cru en pétrissant à la main.

Mettez la pâte terminée au frigo 60 minutes de façon à ce qu'elle soit moins collante.

Pendant ce temps, bouillissez 2 dl de lait et mettez-le à refroidir.

Garnissez le moule de papier sulfurisé et répartissez régulièrement la pâte sur le fond et les bords.

Préchauffez le four à 232°

Pelez les pommes et coupez les en fines tranches, garnissez la pâte.

Mélangez la cannelle et le sucre glace et saupoudrez-en les pommes.

Placez le moule dans le four à la 2e rangée depuis le bas pendant 15 minutes.

Réduisez la température à 176° et laissez cuire 30 minutes.

Pendant ce temps, battez légèrement les oeufs, ajoutez le sucre et mélangez lentement avec le lait bouilli pour obtenir une crème parfaitement lisse.

Arrosez le cake avec cette crème et laissez-le encore 30 minutes au four.

Laissez refroidir et démoulez.