

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Les desserts de Sophie, modifiée et adaptée Thermomix.

Cake aux pommes et aux noix

En orange, vous trouverez MA version pour alléger la recette > je n'ai pas mis de beurre et très peu de sucre.



500 g de pommes
100 + 100 g de cerneaux de noix (je n'ai utilisé que 100 g)
50 g de raisins secs (j'ai remplacé par des petits cubes d'abricots secs)
2 + 1 CS de jus de citron
4 CS de calvados
80 g de confiture d'abricot (2 CS seulement)
200 g de beurre mou (ou 200 g de fromage blanc ou 200 g de banane bien mûre, écrasée)
125 g (ou 10 g d'hermesetas en poudre)
+ 50 g de sucre (ou 5 g d'hermesetas en poudre)
3 œufs entiers
300 g de farine tamisée
1 sachet de levure chimique

Chemisez un moule à cake de 26 cm d'un papier cuisson.

Préchauffez votre four à 200°C (th6)

Epluchez et coupez vos pommes en fines lamelles.
Les mettre dans un saladier avec les raisins secs (ou abricots secs)
+ le calva + 2 cs de jus de citron + 100 g de noix.

Dans le bol du TM

Battre le beurre en pommade + 125 g de sucre + une pincée de sel.
Mélanger 20 sec VIT 2.

OU ma version allégée : 200 g de fromage blanc + 10 g d'hermesetas en poudre

Ajoutez les œufs un par un, en mélangeant entre chaque, à **VIT 3**.
Vous obtiendrez une pâte bien lisse.

Tamisez la levure sur la farine et les verser dans le bol du TM.
Mélangez 30 sec VIT 3. Ajoutez le contenu du saladier.
Mélangez de nouveau VIT 1.

Verser la préparation dans le moule. Creusez un peu le centre sur toute la longueur. Enfourez 20 min.
Avec un couteau, fendez le cake au milieu, sur 1 cm de profondeur. Enfourez de nouveau 10 min.
Baissez le thermostat à 180°C (th4). Faites cuire 30 à 35 min.

Laissez tiédir dans le moule, posé sur une grille.
Chauffez légèrement la confiture puis la mixer. Enduisez la surface du cake encore tiède. Disposez les cerneaux restants (J'ai mis 5 cerneaux de noix de pécan pour la déco).
Mêlez 50 g de sucre + 1 CS de jus de citron que vous verserez en filet sur le tout. Laissez durcir.