

POUR UTILISER LE LEVAIN ÉCARTÉ

Cake pommes cannelle au levain écarté



Ingrédients

- 2 pommes Golden
- 100 g de raisins secs
- 100 g de levain écarté
- 100 g d'huile de coco désodorisée
- 3 œufs
- 100 g de sucre de canne
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 260 g de farine T65
- 11 g de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

Étape 1 : Avant de débiter

Faire bouillir de l'eau et y plonger les raisins secs pour qu'ils gonflent.

Laver les pommes, les peler et les couper en petits dés.

Faire fondre l'huile de coco.

Chemiser le moule à cake avec un peu d'huile de coco et de la farine.

Préchauffer le four à 210°C.

Étape 3 : Cuisson et démoulage

Enfourner à 210°C pendant 15 min.

Après ce temps, fendre le dessus du cake sur toute la longueur avec un couteau.

Baisser la température à 180°C et continuer la cuisson pendant 30 min. Couvrir d'une feuille de papier aluminium et cuire encore 10 min avant de sortir le moule du four.

Attendre 10 min avant de démouler et de placer le cake sur une grille pour qu'il refroidisse avant dégustation.

Étape 2 : Préparation de la pâte à cake

Dans un bol, mélanger le sucre et la cannelle. Dans un autre bol, mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Egoutter les raisins secs.

Dans un saladier, mélanger les œufs, le levain écarté et l'huile de coco jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter le sucre et la cannelle puis la farine, la levure chimique et le sel. Une fois que le mélange est presque homogène, ajouter les dés de pomme et les raisins secs. ATTENTION : il ne faut pas trop remuer la pâte car sinon elle va durcir.

Verser la préparation dans le moule.

Bon appétit !