



Cake aux pommes

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 30 minutes

Ingrédients:

- 50 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 pommes
- 3 œufs
- 50 g de beurre salé fondu
- 150 g de farine
- 1/3 l de lait Juste & Vendéen

Étapes:

- 1) Pelez et coupez les pommes en tranches.
Faites-les caraméliser dans une noix de beurre et un sachet de sucre vanillé.
- 2) Pendant ce temps, cassez les œufs dans un saladier et fouettez-les avec 50 g de sucre et l'autre sachet de sucre vanillé.
Rajoutez le beurre fondu et mélangez.
- 3) Versez-y le lait Juste & Vendéen et mélangez, puis intégrez progressivement la farine en fouettant.
- 4) Incorporez les pommes caramélisées à la pâte et mélangez soigneusement.
- 5) Versez le tout dans un moule à cake et enfournez 30 minutes au four à 180°.
- 6) Dégustez tiède avec une boule de glace