
RECETTE CAKE AUX POMMES ÉPICÉ

50 g de ghee (ou beurre)	travailler en pommade
175 g de sucre brun (mascopado que vous trouvez dans les magasins bio ou au magasin du monde ou sucanat des magasins bio)	incorporer
2 oeufs (si possible bio)	ajouter, continuer à travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse
250 g de noisettes moulues	
250 g de compote de poires*	
1 citron, zeste râpé seulement	ajouter et mélanger
une pointe de couteau de girofle moulue	
10 morceaux de gingembre confit haché fin	
1 càc de cannelle moulue	
1/2 càc de cardamome moulue	
100g de chocolat noir coupé en petits morceaux	ajouter et mélanger le tout
100g de farine d'épeautre ou blé complète ou mélange	
2 càc de poudre à lever	mélanger l'appareil et verser dans le moule préparé
env. 4 pommes	peler, couper en fines lamelles qu'on range sur la pâte en les faisant chevaucher
2 càs de sucre brun cristallisé	saupoudrer les pommes

Moule: la recette est prévue pour un moule à charnière de 22 à 24 cm de diamètre. Tapisser le fond du moule de papier "Blechrein", graisser et fariner le bord.

Cuisson: environ 60 min sur la grille inférieure du four préchauffé à 180°

Conservation: ce cake est meilleur tout frais mais emballé dans du cellophane et au réfrigérateur, il se conserve très bien 4 à 5 jours.

* faire cuire dans un peu d'eau citronnée et à petit feu les pommes pelées détaillées en minces quartiers, réduire en purée.

Facultatif: on peut aussi épicer les pommes, avant la cuisson, avec de la cannelle, cardamome, gingembre en poudre.

Variante

on peut remplacer la compote de pommes par de la compote de poires et les noisettes moulues par de l'amande moulue. Les épices qui vont le mieux avec la poire seront la vanille et le gingembre et on garnira la pâte avec de quartiers de poires pelées, coupées en fines lamelles.