

Cake aux pommes

Ingrédients :

- 150g de farine
- 125g de beurre
- 3 œufs
- 125g de sucre
- 80g de raisins secs (réhydratés dans le Rhum puis rouler dans la farine) ou -
pommes
- Levure
- Sel
- Rhum

Faire ramollir le beurre

Ajouter le sucre et travailler jusqu'à obtention d'un mélange moussoux.

Mettre les œufs un à un puis ajouter la farine, le sel et la levure.

Incorporer les raisins ou les pommes.

Garnir un plat à cake de papier sulfurisé et mettre le gâteau dans le four chaud.

Accord met et vin :

Un Anjou blanc ou un Pineau des Charentes