

Cake aux pruneaux pommes râpées parfumé au rhum

POUR 1 moule de 24 cm

3 pommes

12 pruneaux dénoyautés.

125 g de beurre

125 g de Sucre en poudre

200 g de farine T45

1 yaourt grec

6 cl de rhum ou calvados

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de Bicarbonate alimentaire



Étapes

- Mettre les pruneaux à tremper dans le rhum durant 20 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C. Mettre dans le bol du robot (cooking), (ou dans un saladier), le beurre et le sucre en poudre.
- Installer le batteur K et travailler la pâte.
- Ajouter les oeufs et continuer de fouetter.
- Ajouter le yaourt grec puis ajouter la farine mélangée à la levure
- Fouetter le tout vitesse 1 puis vitesse 2.
- Couper les pruneaux en morceaux
- Eplucher les pommes, retirer les pépins et le centre puis les râper
- Ajouter les pommes râpées à la préparation.
- Ajouter les morceaux de pruneaux et mélanger le tout à vitesse 1
- Beurrer le moule à cake s'il n'est pas en silicone et verser la pâte à l'intérieur. L'étaler uniformément
- Enfourner et cuire 40/45 minutes. Le sortir une fois avoir vérifié qu'il est cuit puis verser le rhum ayant servi aux pruneaux sur le dessus
- Laisser complètement refroidir avant de le démouler.
- Couper les parts une fois froid

