Recette en famille

Cake à la pomme, amande et fleur d'oranger

Jill Cousin

Le Mucem vous propose de prolonger « La semaine à déguster », du 13 au 19 février 2023 en mettant la main à la pâte. Jill Cousin, journaliste et autrice spécialisée en alimentation durable, a conçu pour vous une recette à faire en famille à tout âge. À vos tabliers, on va casser des œufs, compter les mesures, mélanger, couper et beurrer !

Pour cette recette, tu n'auras pas besoin de balance, les mesures sont calculées avec un petit pot de yaourt en verre que tu pourras utiliser après avoir mangé le yaourt qu'il contient ! Elles doivent être remplies à ras et non bombées.

Ingrédients

3 œufs
2 mesures de sucre de canne
1 mesure de yaourt grec
1 sachet de levure chimique
3 mesures de farine T65
1 mesure d'huile d'olive
1 mesure de poudre d'amande
1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
2 belles pommes acidulées
Une petite lichette de beurre
ou d'huile végétale

Cake à la pomme, amande et fleur d'oranger



Illustrations © Fanny Dreyer

Étape 1

Préchauffe le four à 180ºC sur chaleur tournante. Dans un grand saladier, casse les œufs un à un en veillant à ne pas laisser des morceaux de coquille.

Étape 2

Ajoute le sucre et mélange avec un batteur électrique ou un fouet. Ajoute le yaourt, mélange puis ajoute le sachet de levure. Incorpore la farine au fur et à mesure en veillant à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux. Mélange jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène ; tous les ingrédients doivent être bien incorporés. Ajoute la poudre d'amande puis termine par l'huile d'olive et l'eau de fleur d'oranger. Mélange une dernière fois.

Étape 3

À l'aide d'un économe, épluche les pommes. Coupe-les en tranches fines avec un petit couteau. Ajoute-les dans ta préparation. Mélange avec une cuillère en bois.

Étape 4

Choisis un grand plat à cake et beurre-le sur toutes les faces.

Étape 5

Verse la préparation dans le moule et enfourne pour 45 minutes environ.

Étape 6

Pour vérifier que le gâteau est cuit, plante la pointe d'un couteau dedans. Si la lame ressort sèche, le gâteau est prêt !

Bonne dégustation !