

# Cake aux pommes & au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 40 min

## Ingrédients :

- 3 œufs
- 10cl de lait
- 2cl d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 140g de sucre blanc
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100g de pépites de chocolat
- 4 petites pommes
- 1cc de vanille liquide



Ustensiles spécifiques : un moule à cake, un cul de poule, un bol et un batteur ou un robot et une cuillère en bois.

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Tamiser farine + levure + sel dans un saladier.
- Dans un bol, verser le lait et l'huile. Réserver.
- Dans le bol du robot, mélanger les œufs, la vanille et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Ajouter le mélange farine, levure et sel avec une cuillère en bois.
- Verser dessus le mélange lait et huile. Mélanger délicatement.
- Eplucher les pommes et les couper en fines lamelles. Réserver une pomme et demie (pour mettre sur le dessus du cake).
- Dans un saladier, mélanger les  $\frac{3}{4}$  des pépites et les pommes dans un peu de farine (pour éviter qu'elles tombent au fond du moule en cuisant).
- Les ajouter à la pâte.
- Verser dans le moule à cake.
- Décorer avec les pépites et les lamelles de pommes restantes.
- Enfourner durant 40 min.

Bon appétit !