

CRUMB CAKE POMMES NOISETTES DULCEY

Moyen

6/8 personnes

Pâte à crumble :

- 60 g de beurre
- 100 g de farine
- 70 g de cassonade
- 50 g de noisettes concassées
- 50 g de flocons d'avoine
- 30 g de Dulcey

Cake :

- 40 g de beurre
- 70 g de sucre
- 1 œuf
- une cuillère à café d'extrait naturel de vanille
- 60 g de farine
- 60 g de poudre de noisettes
- 1 sachet de levure
- 70 g de crème fraîche
- 150 g de pommes

Commencez par préparer la pâte à crumble, en mélangeant les poudres et les flocons au beurre mou coupé en morceaux dans un saladier. Mélangez le tout du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Réservez au frais.

Préparez ensuite l'appareil à cake, dans le bol de votre robot équipé de l'accessoire feuille le beurre coupé en morceaux, l'extrait de vanille et le sucre. Mélangez bien. Ajoutez ensuite l'œuf entier.

Dans un autre récipient mélangez la farine, la poudre de noisettes et la levure. Puis mélangez tout au mélange précédent.

Ajoutez la crème fraîche, et mélangez bien le tout.

Versez cette pâte dans un moule à manqué beurré, ou un cercle de 22 cm.

Lavez, épluchez et coupez les pommes en morceaux. Étalez les pommes sur le cake.

Hachez grossièrement les fèves de Dulcey et disposez les sur les pommes. Couvrez le tout avec la pâte à crumble.

Enfournez pour 40 minutes.

Laissez refroidir et démoulez.

A déguster sans modération!