

CAKE AUX NOIX et AUX POMMES

Préparation: 30 mn - Cuisson: 1 h 05 mn

Pour 8-10 personnes • 500 g de pommes • 100 g + 100 g de cerneaux de noix • 50 g de raisins secs • 2 + 1 cuil. à s. de citron • 4 cuil. à s. de calvados • 80 g de confiture d'abricots • 200 g de beurre mou • 125 g + 50 g de sucre • 3 œufs • 300 g de farine tamisée • 1 sachet (11 g) de levure chimique

1 Tapissez de papier sulfurisé un moule à cake d'environ 26 cm de long. Préchauffez le four thermostat **7** (200 °C).

2 Pelez, coupez en quatre, épépinez les pommes. Coupez les quartiers dans la largeur en tranches fines. Mêlez aux raisins secs, au calvados et à 2 cuil. de citron. Ajoutez 100 g de noix en les concassant avec les doigts.

3 Battez le beurre mou, 125 g de sucre et 1 pincée de sel en pom-made lisse. Ajoutez les œufs un à un; attendez chaque fois qu'un soit totalement absorbé pour ajouter le suivant.

4 Mettez la levure dans une passoire à thé. Tournez à la cuiller pour la faire tomber sur la farine. Mélangez. Incorporez à la pâte en tournant de bas en haut. Ajoutez les fruits, mélangez de la même façon. Versez dans le moule. Creusez un peu le milieu sur toute la longueur.

5 Enfournez 20 mn. Avec un couteau, fendez le cake au milieu sur toute sa longueur, sur 1 cm de profondeur. Réenfournez 10 mn. Baissez le thermostat à **6** (180 °C). Cuisez 30-35 mn: une aiguille enfoncée à cœur doit rester propre. Laissez tiédire dans le moule posé sur une grille.

6 Tiédisez la confiture, mixez-la. Enduisez la surface du cake tiède. Disposez les cerneaux restants. Mêlez 50 g de sucre et 1 cuil. de citron. Versez en filet sur le tout. Laissez durcir.

Astucieux. ■ Ajoutez une note insolite en mêlant par exemple à la pâte 70 g de

gingembre confit et/ou 1 cuil. à c. de zeste de citron haché très fin.