



Plats d'accompagnement

Pain aux pommes avec des cornflakes

Pour 6 personnes.

Ingrédients

15 grammes de beurre (à température ambiante)
1 pomme (épluchée et coupée en dés)
1/2 cuillère à café cannelle en poudre
2 cuillères à soupe de jus de citron
10 grammes de levure sèche
500 grammes de farine complète
300 millilitres d'eau (tiède)
200 grammes cornflakes
25 grammes de sucre
10 grammes de sel

Méthode de préparation

Mettez la farine, la levure, l'eau, le beurre et le sel dans un grand plat puis pétrissez pour obtenir une pâte souple. Formez une boule avec la pâte, graissez le plat puis redéposez-y la boule de pâte. Couvrez avec une feuille fraîcheur et faites lever 1 heure dans un endroit chaud.

Mélangez les dés de pomme avec le jus de citron, le sucre et la cannelle en poudre. Incorporez ce mélange dans la pâte à pain avec 100 g de cornflakes. Saupoudrez le reste de cornflakes sur le plan de travail puis roulez-y la boule de pâte. Faites une belle boule avec la pâte et déposez-la dans la forme à pain. Laissez la pâte, couverte, monter encore une fois pendant 1 heure dans un endroit chaud.

Préchauffez le four à 180°C. Cuisez le pain bien doré en 40 à 45 minutes. Directement après la cuisson sortez le pain de la forme et laissez-le refroidir sur une grille.

Ustensiles de cuisine

Four

