



Autre

Pain aux pommes, noix et raisins secs

Pour 8 personnes.

Ingrédients

2 pommes (Jonagold, épluchées)
1 citron (le zeste râpé)
2 oranges (le jus)
120 grammes de mix de noix (hachées grossièrement)
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de levure en poudre
3 cuillères à soupe de beurre (fondu)
3 cuillères à soupe de cognac
200 grammes de farine
150 grammes de raisins
170 grammes de sucre
2 œufs (battus)
pincer sel

Méthode de préparation

Coupez les pommes en dés. Mettez-les dans un plat avec le jus d'orange, le zeste de citron, les raisins secs, la cannelle et le cognac et laissez reposer une nuit.

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à cake ou un moule rond. Dans un plat mélangez la farine tamisée avec le sucre, la levure, les oeufs, le beurre fondu et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Incorporez-y les pommes et les fruits secs hachés.

Versez la pâte dans un moule à pâtisserie et enfournez 50 minutes jusqu'à ce que le pain aux pommes soit bien cuit et bien doré.

Astuce:

Vous pouvez réaliser cette préparation avec des pommes Golden Delicious aussi.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à tarte

