

Cake pomme chocolat sésame

Croustillant et gourmand !

Informations :

- difficulté : facile
- pour un cake
- préparation d'environ 30 minutes
- cuisson d'environ 40-45 minutes



Ingrédients :

- 130g de farine semi-complète
- 80g de sucre
- 4 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré
- 5 cuillères à soupe de graines de sésame blond
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- ½ verre de mélange 4 huiles (type Isio 4®)
- Une dizaine de petites pommes

Préparation :

- 1) Mettre le four à préchauffer à 220°C (th.7).
- 2) Dans un saladier, réunir tous les ingrédients secs : farine, sucre, levure, cacao, sésame. Bien mélanger.
- 3) Ajouter à cette préparation les œufs préalablement battus en omelette, puis l'huile.
- 4) Bien mélanger de façon à obtenir une pâte lisse et homogène.
- 5) Eplucher les pommes. Les épépiner et les couper en morceaux, ni trop gros, ni trop petits.
- 6) Incorporer les fruits à la pâte. Bien mélanger.
- 7) Verser la pâte dans un moule à cake et faire cuire à four chaud environ 40-45 minutes (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : celle-ci doit ressortir propre et sèche).
- 8) Attendre que le cake refroidisse un peu pour le démouler sans le casser.

👉 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Avec cette recette, toutes les pommes (mêmes ramollies ou partiellement gâtées) peuvent retrouver une place dans un dessert digne de ce nom !
- Une recette idéale pour le petit déjeuner : peu sucrée, des fruits et des céréales, de quoi être en forme toute la matinée.