



Cake au Séré et aux Pommes

180 g de farine
40 g de poudre d'amandes
120 g de sucre
3 oeufs
150 g de séré ou séré demi-gras
70 g de beurre
2 cuillères à soupe rases de poudre à lever
4 petites pommes ou 2 grosses pommes
Le jus d'un demi citron

Peler les pommes, retirez le centre des pommes et coupez-les en petits dés.
Réservez.

Battre en mousse les oeufs et le sucre.
Ajouter le séré.
Ajouter la farine, la poudre d'amande et la poudre à lever et le beurre fondu.
Ajouter les pommes coupées en petits dés.

Si la pâte est trop compacte, ajouter un peu de lait. La pâte doit être presque liquide pour que le cake soit moelleux.

Cuire 45 min à 180 °C dans la partie inférieure du four.

Vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille à tricoter ou d'une lame de couteau.

Après avoir piqué le gâteau, l'aiguille ou la lame doit ressortir sèche.