



Apéritif

Cake pommes boudin noir

Brigitte LANCELEVEE

PRÉPARATION : 1H 30

CUISSON : 35 MIN feu doux

USTENSILES : 1 MOULE A CAKE – 1 BOL – 1 FOUET - 1 COUTEAU ET PLANCHE A DECOUPER

POUR 6 PERSONNES

3 OEUFS

150 G DE FARINE

1 SACHET DE LEVURE ALSA

8 CL D'HUILE

12 CL DE LAIT TIEDE

50 G DE GRUYERE RAPE

SEL POIVRE

1 POMME

2 CUILLEREES A SOUPE DE CALVADOS

100 G DE BOUDIN NOIR

LA PREPARATION

Préchauffez le four à 180 °C (Th. 6).

Eplucher une pomme, la couper en dés

Faire macérer avec 2 cuillerées à soupe de calvados

Enlever la peau du boudin noir (environ 100g), le découper en morceaux.

Préparer la pâte du cake,.

Verser l'huile, le lait tiède, Mélangez au fouet les œufs un par un puis incorporez la farine et la levure.

Travaillez bien le mélange

Ajouter les dés de pomme puis le boudin en morceaux.

Bien mélanger

Versez le tout dans un moule à cake beurré..

LA CUISSON

Mettez à cuire 35 mn à 180 °C (Th. 6)

LA FINITION

A la sortie du four laisser refroidir : le cake se coupera plus facilement.