



Préparer d'abord la pâte à crumble avec

90 gr de farine

30 gr cassonade

60 gr beurre

Sabler les trois ingrédients, faites une boule puis émietter. Réserver au frais dans un cul de poule.

Pour l'appareil à cake : Avec ces quantités on peut remplir deux moules de 800ml

Ingrédients		
Farine	Gr	210
poudre d'amande	Gr	45
levure	c à c	3
vergeoise brune	c à c	110
sucres muscovado	c à c	70
oeuf entier	pièce	1
jaunes d'oeufs	pièce	2
blancs d'oeufs	pièce	2
huile de pépin de raisin ou tournesol	Gr	160
cerneaux de noix	Gr	30
pomme coupées en dés	Gr	100
poire coupées en dés	Gr	150
amaretto	C à S	2
zestes d'un citron jaune bio		1
épices à pain d'épices	C à moka	1 ou 0,5 gr
cannelle	C à c	1 ou 2 gr
fleur de sel	C à c	3/4 ou 1,5 gr

Préchauffer votre four en mode chaleur tournante à 160°C.

Eplucher la pommes et la poire, prélever 100gr de pomme et 150gr de poire , les couper en brunoise. Réserver dans un cul de poule. Prélever les zestes d'un citron jaune bio, les ajouter aux cubes de fruits, y ajouter les deux cuillères à soupe d'amaretto, mélanger. Réserver à température ambiante, le temps de préparer l'appareil à cake.



Cake pommes poires, épices et crumble



Dans un cul de poule, réunir la farine, la poudre d'amande, la levure, le sel, la cannelle et les épices à pain d'épices.

Monter au fouet les deux blancs d'oeufs, réserver.

Dans un cul de poule, blanchir l'oeuf et les deux jaunes avec les deux sucres. Ajouter l'huile de pépin de raisin. Mélanger au fouet.

Ajouter les poudres en une fois et mélanger avec une maryse sans trop corser c'est à dire sans trop travailler la pâte, même si il reste des traces blanches de farine ajouter les fruits avec le jus, homogénéiser.

Incorporez les blancs très délicatement à la maryse.

Verser dans deux moules à cake graissés, remplissez-les aux trois quarts (surtout pas plus sinon cela va déborder à la cuisson).

Ajoutez le crumble, et enfournez pour 50 à 60 min selon les fours (pour la première fois, contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau).

Démoulez, laissez refroidir sur une grille et dégustez ! 😍