



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 20mn**

### **CAKE POMMES-RAISINS AUX SPÉCULOOS**

#### **INGREDIENTS:**

250g de Spéculoos  
60g de farine  
30g de Maïzena  
85g de sucre  
120g de beurre  
10 cl de lait  
3 œufs  
1 jaune d'œuf  
100g de raisins blonds  
2 pommes  
1/2 sachet de levure chimique  
4 cuillères à soupe de Rhum

#### **METHODE :**

Alors ça c'est bon ! Original et facile à réaliser, le cake pommes-raisins aux spéculoos est tout simplement délicieux. Une recette qui surprendra votre table à coup sûr !

Commencez par laisser macérer les raisins blonds avec le rhum pendant 2 heures.

Poursuivez en mélangeant le beurre pommade et le sucre semoule ensemble à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois.

Ensuite, tamisez la farine, la maïzena et la levure chimique ensemble, puis ajoutez le tout au mélange précédent.

Incorporez les œufs graduellement ainsi que le jaune d'œuf, puis mélangez le tout pour obtenir une préparation bien homogène.

Broyez les spéculoos à l'aide d'un robot ménager et mélangez-les avec le reste de la préparation.

Ajoutez les raisins blonds macérés que vous aurez égouttés quelques instants, versez le lait et mélangez à nouveau à l'aide d'une cuillère en bois.

Epluchez et coupez les pommes en lamelles. Verser 1/3 de la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Disposez la moitié des pommes par-dessus, recouvrez d'un tiers de pâte, puis terminez avec une dernière couche de pommes et le reste de pâte.

Préchauffez le four à 180°C (Th. 7) pendant 10 mn, puis enfournez le cake à mi hauteur dans le four chaud, et laissez cuire pendant 45mn à 1H en vérifiant la cuisson régulièrement à l'aide d'une pointe de couteau (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Lorsque le cake est sorti du four et refroidi, démoulez-le sur un plat de présentation et décorez le à votre guise.

Il ne vous reste plus qu'à faire un bon café ou un thé pour l'accompagner, ou tout simplement appeler les enfants ! Il ne faudra guère de temps pour ne retrouver...que des miettes !