

# Cake aux pommes et amandes au barbecue



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

1 h



TYPE DE PLAT

Dessert

CUISINE

Américaine



## INGRÉDIENTS

- 2 cups de farine
- 1 ½ cups de sucre
- 1 cup de beurre 230gr paumade
- 3 oeufs
- ½ c. à café de sel
- ½ c. à café de Baking powder
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 c. à café d'extrait d'amande
- 3 petites pommes rouges type Gala
- ⅓ cup de lait battu
- Pour la déco: du sucre impalpable

## INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre BBQ à 200°C en mettant les briquettes partout sauf au centre de la grille.
2. Dans le bol de votre batteur, mélangez le beurre avec le sucre pour que le mélange blanchisse et deviennent légèrement mousseux.
3. Ajoutez le reste des ingrédients sauf les pommes, et mélangez pendant 5 minutes.
4. Versez le mélange dans une poêle en fonte de 25cm de diamètre.
5. Coupez les pommes en demi tranches de 3mm d'épaisseur environ.
6. Disposez les tranches par 3 ou 4 sur le mélange.
7. Enfournez pendant 45 minutes environ. Pour vérifier la cuisson du cake, piquez le centre avec un cure-dents en bois. Il doit ressortir sec.
8. Saupoudrez un peu de sucre impalpable et laissez refroidir avant de servir.



MOTS CLÉS

amandes, cake, pommes