

# **Cake rustique à la cannelle, aux pommes, noisettes et flocons d'avoine**

La Cuisine des Anges

<http://cuisinedesanges.wordpress.com/>

Pour 8 personnes

Préparation : 20 minutes ~ Cuisson : 45 minutes ~ Difficulté : ♥ ~ Coût : ♥

I

## **Ingrédients :**

250 grammes de farine

120 grammes de sucre

2 cuillères à café rases de cannelle (moins si vous préférez)

1 pincée de sel

1 sachet de levure chimique

65 grammes de noisettes entières hachées au couteau

300 grammes de lait entier

75 grammes de flocons d'avoine (marque Quaker Oats)

2 œufs battus en omelette

120 grammes de beurre fondu tiède

3 pommes

## **Préparation :**

○ { Préchauffez le four à 180 °C } ○

1) Dans une petite casserole, à feu doux, faites fondre le beurre. Ne le faites pas cuire, il doit être juste tiède.

2) Dans un grand bol, mettez le lait et les flocons d'avoine, mélangez bien et laissez gonfler le temps du reste de la préparation du gâteau.

3) Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, la cannelle, le sel, la levure et les noisettes entières hachées au couteau. Creusez un puits, ajoutez les deux œufs battus en omelette.

4) Ajoutez les flocons d'avoine, le lait et le beurre fondu. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Épluchez puis coupez les pommes en huit quartiers, puis chaque quartier en quatre. Ajoutez-les à la pâte et mélangez bien.

5) Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Enfournez à four chaud pour environ 40 à 45 minutes (à ajuster en fonction de votre four). Le cake est cuit quand une aiguille planté au cœur du gâteau ressort propre et sèche. Laissez tiédir une dizaine de minutes dans le moule puis démoulez sur une grille et laissez refroidir (ou simplement tiédir si vous êtes, comme moi, gourmand(e)s).

Lien de la recette :

<http://cuisinedesanges.wordpress.com/2014/04/07/cake-rustique-cannelle-pommes-noisettes-flocons-davoine/>