



# Sensuel comme un baiser



## Cake aux pommes et au pavot

### Ingrédients

Pour un moule à cake de 26 cm de long  
Pour 10 pièces

papier sulfurisé pour le moule

pâte:

125 g de beurre, ramolli  
175 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pte de couteau de sel  
3 oeufs  
25 g de graines de pavot  
150 g de farine  
1 cc de poudre à lever  
800 g de pommes, (Goldkiss, par ex.)



Source: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

### Préparation

1. Pâte: travailler le beurre jusqu'à formation de petites crêtes. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et le sel. Incorporer les oeufs, remuer jusqu'à ce que la masse blanchisse. Ajouter les graines de pavot. Mélanger la farine et la poudre à lever, tamiser, incorporer à la masse.
2. Eplucher les pommes et les couper en deux, épépiner puis couper en fines lamelles d'1 mm d'épaisseur. Incorporer délicatement les pommes à la pâte, ranger par couches dans le moule recouvert de papier sulfurisé. Bien répartir dans les coins avec les mains.
3. Cuire 55 à 60 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C.

Le cake est meilleur lorsqu'il est frais. Servir avec de la crème fraîche sucrée aromatisée à la pulpe de vanille.

[www.goldkiss-apple.ch](http://www.goldkiss-apple.ch)