

## CAKE DES ILES



*D'après la recette de Stéphanie trouvée sur Marmiton*

### Ingrédients :

4 pommes  
60g de pistaches ou de noisettes  
2 oeufs  
100ml de lait de coco  
75g de beurre fondu  
100g de sucre  
1 cuillère à café de cannelle  
1 sachet de sucre vanillé  
125g de farine  
1 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel

### Préparation :

Mélanger tous les ingrédients sauf les pommes et les pistaches jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.  
Concassées vos pistaches et vos noisettes : en mettre une petite partie sur une planche à découper, recouvrir-les de papier essuie tout et taper dessus avec le rouleau à pâtisserie ou au marteau. Attention à vos doigts ! Essayer de garder des morceaux un peu gros tout de même afin de les retrouver dans la pâte. Recommencer jusqu'à avoir cassé toutes les graines.  
Peler et couper vos pommes en morceaux. Ajouter les à la pâte ainsi que les pistaches. Remuer délicatement.  
Verser dans un moule à cake beurré et légèrement fariné (inutile s'il s'agit d'un moule en silicone) et enfourner dans votre four préchauffé à 180° pour 1h environ. Utiliser l'astuce du couteau pour savoir si votre gâteau est cuit. Si jamais il se colore trop rapidement, continuer sa cuisson en y déposant une feuille d'aluminium sur le dessus.

### Commentaire :

Le jour de la photo, j'ai réalisé le cake avec des noisettes et seulement 2 pommes comme le comptait la recette originale, c'est trop peu car on cherche les morceaux. Je vous recommande donc 4 pommes.  
A l'origine il fallait 2 cuillères de cannelle et un seul oeuf. Avec les quantités que je vous donne, vous obtiendrez un cake bien assez parfumé et qui se tient assez bien au démoulage. "Assez" car il s'agit tout de même d'un cake mouillé, je vous conseille d'attendre qu'il ait refroidi pour vous faciliter le démoulage.  
J'ai dû le cuire presque 1h30 dans mon mini four qui commence à montrer des signes de faiblesse. Il faudra que je le retente dans mon grand four pour voir. Surveiller donc bien votre cuisson.

