

RECETTE

RESTAURATION

Cake aux pommes et au safran

Farine bio du Moulin de Sarré, variétés anciennes de pommes bio type Patte de loup ou Clochard, de Saint-Rémy-la-Varenne et safran, du producteur ou du jardin.... tous les ingrédients sont réunis pour une recette réussie !

Je vous livre ma recette de cake, pour 4 personnes. Les filaments de safran (nom botanique : *Crocus sativus*) proviennent de mon jardin et j'ai beaucoup de plaisir à utiliser cette épice aux propriétés gustatives et bonnes pour la santé.

INGRÉDIENTS

2 pommes	3 œufs
90g de sucre	2 cuillères à soupe de sirop safrané
150g de beurre ou autre matière grasse	180g de farine T80
1/2 sachet de poudre à lever	60g d'amandes en poudre
Une dizaine de filaments de safran	

ÉTAPES DE LA RECETTES

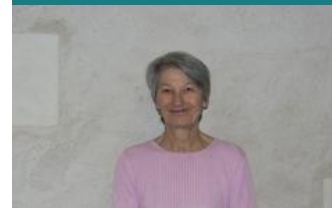
Préchauffez le four à 180°.

Beurrez un moule à cake.

Préparez un sirop avec le sucre et un peu d'eau pour y infuser les pistils de safran.

Épluchez et coupez les pommes en cubes, faites-les revenir dans un peu de beurre et ajoutez-y le sirop safrané. Faites réduire légèrement.

C'EST SA RECETTE



HÉLÈNE PRADERE-NIQUET

Propriétaire des chambres d'hôtes [La Closeraie à Saint-Hilaire-Saint-Florent](#) - Saumur

J'aime tester de nouvelles productions au jardin. J'ai acheté des bulbes, qui, en se multipliant, m'assurent une production suffisante.

NIVEAU

Facile

SAISON

Automne

Faites fondre le reste de beurre.

Dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec le sucre, ajoutez la farine mélangée à la levure, puis le beurre fondu et les amandes. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Incorporez délicatement les dés de pomme, puis versez la préparation dans le moule.

Enfournez pour pendant 50 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.

DURÉE

50 minutes de cuisson

DURÉE

20 minutes de
préparation

PRODUIT LOCAL



Le safran

Le safran est le plus souvent utilisé dans les plats salés, comme les paëllas et autres. Ce qui me plait dans cette recette, c'est un cake sucré avec ce subtil goût de safran qui en fait son originalité.

Il est cultivé en Touraine et dans le Maine- et- Loire, à Daumeray. Certes, quand on l'achète, c'est un peu cher... ! C'est pourquoi, il est nommé « or rouge » : sa récolte est uniquement manuelle, à raison de 3 filaments par fleur et il faut 150 à 200 fleurs pour une récolte de 1 gramme ... !

Les autres recettes



Gâteau aux noix du Richelais

RECETTE

RESTAURATION

Savourez un délicieux gâteau aux noix, que j'ai choisi de réaliser avec une variété particulièrement bien adaptée à la Touraine : la Franquette. Cette...

[Lire la suite +](#)



Far aux pruneaux de Huismes

RECETTE

RESTAURATION

Cette recette de far aux pruneaux est une valeur sûre : elle me vient de ma grand-mère ! C'est une cuisine simple mais avec de bons produits, de l...

[Lire la suite +](#)



Tarte au Sainte-Maure-de-Touraine AOP, épinard et touche de miel

RECETTE

RESTAURATION

Je vous propose une recette de tarte printanière savoureuse, avec son bon fromage de chèvre chaud, accompagnée d'une petite salade et sa vinaigrette...

[Lire la suite +](#)