

Le Chico Apfelkuchen



Catégorie
Enfants
Amateurs de
- de 13 ans

d'Amaury
de Mentque-Norbecourt



Matériel et ustensiles :

1 Moule à charnière

Ingrédients :

200gr de farine de blé

2 Cuillères à café rases de levure
chimique

2 Cuillères à soupe de lait

6 Cuillères à soupe de chicorée liquide

Un peu de sucre pour la décoration

750gr de pommes

125gr de beurre ramolli, et pour le
moule

100gr de sucres

1 paquet de sucre vanillé

2 cuillères à café de jus de citron

3 Œufs

OTCI

Office
de Tourisme
et du
Commerce
Intercommunal

Porte
d'Opale
Région
Audruicq Oye-Plage

Communauté de Communes
de la Région d'Audruicq

CHICORÉE
DU NORD

Le Chico Apfelkuchen

d'Amaury



La recette

- Epluchez les pommes, coupez-les en 4. Réalisez ensuite environ 5 incisions dans chaque quartier, dans le sens de la longueur.
- Beurrez un moule à charnière. Préchauffez le four à 180 c.
- Dans un bol, travaillez le beurre ramolli jusqu'à ce soit bien lisse. Versez ensuite 100 g de sucre, le sachet de sucre vanillé, le jus de citron et mélangez. Ajoutez ensuite les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque œuf.
- À part, mélangez la farine avec la levure. Ajoutez la moitié de ce mélange à la pâte avec une cuillère à soupe de lait et mélangez. Ajoutez la seconde moitié avec une autre cuillère à soupe de lait et mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
- Séparez la pâte en deux dans des saladiers. Dans un des saladiers ajoutez 4 cuillères à soupe de chicorée liquide, dans le second ajoutez 2 cuillères à soupe de chicorée liquide. Mélanger chaque saladier à part.
- Versez un peu de pâte foncée dans le moule, ensuite versez un peu de pâte claire afin de faire un marbré. Versez le restant de pâte foncée, disposez sur le dessus les quartiers de pomme.
- Faites cuire 45 minutes en plaçant le gâteau dans le tiers inférieur du four.
- Lorsque le gâteau est cuit, placez- le sur une grille, retirez-le du moule à l'aide d'un couteau.
- Laissez refroidir 1 heure.
- Saupoudrez de sucre, décorez et servez.

Bonne dégustation !