

# Pain d'épices aux pommes [Amour de Cuisine]



“ Une recette trouvée chez [Soulef](#) pour utiliser les nombreuses et bonnes pommes de l'AMAP'Cerise sur Strasbourg. ”

## Les Ingrédients :

Pour 12 gâteaux (muffins):

- 3 [pommes](#)
- 100 g de beurre demi-sel mou
- 125 g de sucre de canne brut (ou cassonade)
- 1 œuf
- 130 gr de farine
- ¼ c. à café de sel
- 1 c. à café de levure chimique
- ¼ c. à café de bicarbonate de soude
- ½ à 1 c. à café de cannelle en poudre
- ½ c. à café d'épices pour pain d'épices

## Les Étapes :

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les pommes en dés. Réservez.

Dans un grand bol ou saladier, battez ensemble : le beurre mou, le sucre de canne (*ou cassonade*) et l'œuf jusqu'à ce que la consistance devienne liquide et mousseuse.

Dans un autre bol, mélangez ensemble les ingrédients secs : la farine, le sel, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle et les épices.

Incorporez le mélange d'ingrédients secs au mélange liquide. Mélangez jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Incorporez les pommes coupées en petits dés.

Remplissez les empreintes d'un moule à muffins préalablement beurré (*ou dans lequel vous insérez des caissettes de papier cuisson*).

Enfournez le moule dans le milieu du four puis faites cuire pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un pic ressorte sec.

Dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Dans la recette initiale de Soulef ([Amour de cuisine](#)), j'ai remplacé les 130 g de cassonade par 125 g de sucre de canne brut.