



La Cuisine  
de Marine

## INFOS

Préparation : 10 mins

Cuisson : 8 mins

Repos : 0 mins

## INGREDIENTS

50gr de raisins secs  
40ml de rhum  
250ml de farine  
5ml de levure chimique  
100ml de sucre  
4ml de cannelle  
100gr de beurre demi-sel  
3 œufs  
1 pomme  
50gr d'arachides  
50ml de sirop d'érable

# MOELLEUX POMMES ARACHIDES

POUR 4-6 PERS.

## LES ETAPES

1. Dans un bol, faites macérer les raisins secs avec le rhum quelques heures.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et la cannelle.
3. Y ajouter le beurre fondu, les œufs et mélanger à nouveau.
4. Evider et éplucher les pommes. Les hacher dans l'ExtraChef, avec les arachides.
5. Ajouter le contenu de l'ExtraChef au saladier avec la pâte.
6. Y ajouter le sirop d'érable et les raisins secs imbibés de rhum, et mélanger.
7. Beurrer le MicroCook 2.25L et verser la pâte.
8. Couvrir et faire cuire 7 mins à 600 watts.

Conseil : Une fois le gâteau cuit, retirer le couvercle et le laisser complètement refroidir avant de le démouler.

