***Crumble cake aux pommes et fève tonka***

**Ingrédients**

1 pomme

1 grosse fève tonka

3 *œufs*

200g de farine

125gde beurre fondu

125g de lait

75g de sucre glace

1 cuil à café de bicarbonate alimentaire

Crumble

50g de farine

50g de sucre

50g de poudre d'amande

50g de beurre

1 cuil à café de grué de cacao

Préchauffez le four à 190°C.

Le crumble: Dans un saladier mélangez la poudre d'amande, le grué de cacao, la farine, le sucre et le beurre mou coupé en morceaux, mélangez-les à la main pour obtenir une pâte sableuse et qui s'effrite.

La pâte à cake: Epluchez la pomme et râpez-la finement.

Fouettez les œufs avec le sucre glace jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez le beurre fondu et le lait, mélangez puis ajoutez la pomme râpée puis la farine et le bicarbonate. Pour finir, râpez la fève tonka et incorporez-la à la pâte

Versez la pâte dans un moule à cake beurré ou chemisé, répartissez la pâte à crumble sur la pâte à cake et enfournez à 190°C pendant 35 à 45 minutes selon votre four. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans la pâte, elle doit ressortir propre, sinon poursuivez la cuisson quelques minutes).

Laissez refroidir avant de démoulez votre cake et préparez le thé.