 **Crumble cake**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/10/Crumble-cake-DSCN6772.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Le cake :**  
**- 1 grosse pomme (1)**  
**- 50 g de noisettes**  
**- 80 g de raisins secs**  
**- 2 càs de rhum (2)**  
**- 130 g de beurre pommade**  
**- 120 g de sucre**  
**- 3 œufs**  
**- 200 g de farine + 1 càs**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**Le crumble :**  
**- 30 g de beurre mou**  
**- 30 g de sucre**  
**- 30 g de farine**  
**- 30 g de noisettes**

**1 moule à cake de 28 cm de long, chemisé de papier cuisson   
Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Le cake :**  
Rincer les raisins secs et les faire gonfler dans l'eau chaude.  
Les égoutter et les mettre dans un bol avec le rhum.  
Éplucher et épépiner la pomme, la couper en dés et la mélanger aux raisins,   
Laisser macérer pendant la préparation de la pâte.  
Faire torréfier les noisettes (celles du cake et celles du crumble) dans une poêle à sec.  
Les frotter pour enlever le maximum de peaux.  
Réduire en poudre 50 g de noisettes et réserver les autres.  
Mélanger au fouet le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.  
Ajouter les œufs un à un tout en travaillant jusqu'à ce que la préparation soit lisse.  
Incorporer la poudre de noisettes, la farine et la levure et travailler en pâte homogène.  
Ajouter une cuillerée de farine dans le mélange pomme-raisins et mélanger pour bien les enrober.  
Les ajouter à la pâte.  
Verser la préparation dans le moule.  
**Le crumble :**  
Concasser les noisettes.  
Mélanger rapidement le beurre, le sucre et la farine.  
Ajouter les noisettes.  
Parsemer la surface du cake de miettes de pâte à crumble.  
Enfourner pour 1 heure 10.  
Attendre 15 minutes avant de retirer délicatement le cake du moule en s'aidant du papier et le déposer sur une grille pour le laisser refroidir.