

## Pain aux pommes et au cheddar

**Préparation** : 15 minutes

**Total** : 1 heure 20 minutes

**Rendement** : 1 pain

### INGRÉDIENTS :

500 mL (2 tasses) farine tout-usage

5 mL (1 c. à thé) poudre à pâte

1 mL (1/4 c. à thé) bicarbonate de soude

1 mL (1/4 c. à thé) sel

125 mL (1/2 tasse) lait

60 mL (1/4 tasse) Jus de pomme McIntosh Rouge mont

75 mL (1/3 tasse) beurre, ramolli

125 mL (1/2 tasse) sucre granulé

2 œufs

300 mL (1 1/4 tasse) fromage cheddar vieilli, râpé, divisé

250 mL (1 tasse) pommes, pelées et coupées en dés

4 tranches de bacon, cuites et émiettées

60 mL (1/4 tasse) oignons verts, hachés

### PRÉPARATION :

1. **Préchauffer** le four à 160 °C (325 °F). Tapisser un moule à pain de 2 L (9 x 5 po) de papier parchemin ou de graisse.
2. **Fouetter** ensemble la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel ; réserver. Mélanger le lait et le jus de pomme ; réserver.
3. **Battre** le beurre avec le sucre jusqu'à consistance légère. En battant, incorporer les œufs un à un. Ajouter le mélange de farine en alternant avec le mélange de lait, en trois coups pour la farine et en deux coups pour le lait.
4. **Ajouter** 250 mL (1 tasse) de fromage râpé, les dés de pommes, le bacon et les oignons verts, en mélangeant bien. Verser la pâte dans le moule. Saupoudrer du reste de fromage.
5. **Cuire** au four de 55 à 65 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

**Truc** : Utilisez des pommes rouges, telles McIntosh ou Royal Gala, pour ajouter une tendre texture et un goût naturellement sucré.