

CAKE AUX POMMES

INGREDIENTS :

3 pommes

150 gr de beurre mou

120 gr de cassonade

2 sachets de sucre vanillé

2 gros œufs

150 gr de farine

1 sachet de levure chimique

Pour la finition : cassonade - sucre glace - cannelle

RECETTE :

Préchauffer le four à 180°

Beurrer un moule à cake de 24cm

Peler les pommes, en couper une et demi en cube

Couper les autres en demi tranche épaisse

Dans un récipient, mélanger le beurre ramolli avec les sucres, ajouter les oeufs, bien mélanger.

Ajouter la farine avec la levure et les cubes de pommes, bien mélanger le tout

Verser la pâte dans le moule, lisser le dessus

Déposer les tranches de pommes en écaille sur la pâte

Saupoudrer d'un peu de cassonade et mettre au four pour plus ou moins 30 mn