

Cake aux Pommes et aux Pain d'Épice

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	150g
- FARINE	200g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- POMME(S) JONAGOLD	2
- BEURRE	100g
- PAIN D'EPICES	2 tranches
- SEL	1 pincée
- CASSONADE BLANCHE	

Recette:

- Coupez le pain d'épices en petits dés.
- Pelez les pommes. Coupez la première en petits dés, la seconde en tranches.
- Dans un plat creux, mélangez la farine avec le sucre semoule, la pincée de sel et la levure.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Incorporez le beurre fondu et les œufs avec la farine pour former une pâte homogène.
- Ajoutez-y alors les dés de pommes et de pain d'épices.
- Beurrez et tapissez le fond d'un moule à cake avec du papier sulfurisé.
- Répartissez la pâte dans le moule.
- Surmontez-la avec les rondelles de pommes et saupoudrez de cassonade.
- Baissez le four à 180°C et enfournez pendant 40 minutes.
- Laissez un peu refroidir avant de démouler délicatement.

