

Cake du Verger (Pomme-Poire)

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	2
- POIRE(S)	1
- BEURRE	150g
- OEUF(S)	4
- FARINE	200g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SUCRE DE CANNE	150g
- CANNELLE	1/2 c à café
- SEL	1 pincée

Recette:

- Pelez les pommes. Râpez-en une des deux. Coupez l'autre en lamelles.
- Pelez et coupez la poire en dés.
- Faites fondre le beurre au micro-onde doucement.
- Fouettez les œufs avec le beurre fondu.
- Mélangez la farine, la levure, la pomme râpée et les dés de poire.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Incorporez le mélange beurre-œufs ainsi que le sucre à la farine avec une spatule.
- Beurrez et farinez le moule à cake.
- Déposez-y le pâton et égalisez à la spatule.
- Enfoncez les lamelles de pommes réservées au sommet du cake.
- Enfournez pour 1 heure. Couvrez d'un papier aluminium le dernier ¼ d'heure si cela est nécessaire.
- Démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

