

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Cake aux pommes



Pour 4-6 personnes :

- 3 pommes
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre semoule
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 210°C (th.7) pendant 10 minutes.

Epluchez les pommes puis coupez-les en petits dés. Arrosez-les de jus de citron.

Travaillez le beurre à la spatule jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Ajoutez le sucre, le sel puis continuez de mélanger jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse.

Incorporez les oeufs un à un puis la farine et la levure d'un seul coup. Mélangez bien et introduisez les pommes. Remuez.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré.

Enfouez 10 min puis baissez le four à 150 °C (th.5) et poursuivez la cuisson 45 min environ.

Démoulez-le à la sortie du four et laissez-le refroidir sur une grille.