

Cake aux pommes

6 personnes



5 Belles pommes
70 g de farine
1 sachet de levure chimique
2 œufs
45 g de sucre
20 g de beurre fondu
100 ml de lait
Parfum au choix : vanille, cannelle, rose ...

Eplucher les pommes, les couper en tranches très fines, réserver

Mixer les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, y ajouter le beurre fondu et le lait, compléter avec la farine mélangée à la levure

Mélanger les pommes avec l'appareil et faire cuire dans un four préchauffé à 190° pour environ 35'
Vérifier la cuisson

Laisser refroidir (de préférence pour la coupe, mais tout à fait délicieux tiède) servir avec une crème Chantilly