

Cake aux pommes et à la cannelle

Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 40 à 45 mn



Pour 6 Personnes

- 225 g de beurre à température et un peu plus pour le moule
- 335 g de farine
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 3 pommes
- 1 jus de citron
- 1 c. à café de cannelle
- sel

Préchauffez le four à 180° (th.6)

Pelez les pommes. Coupez-les en quatre, retirez les cœurs et les pépins.

Coupez ensuite les pommes en tranches fines. Arrosez-les du jus de citron.

Travaillez le beurre à la spatule jusqu'à ce qu'il prenne une consistance crémeuse.

Ajoutez le sucre, la cannelle, une pincée de sel et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Incorporez les œufs un par un, puis la farine, la levure et mélangez.

Beurrez et farinez le moule à cake et y versez une couche de pâte, une couche de pommes, puis à nouveau une couche de pâte et ainsi de suite.

Faites cuire 40 à 45 minutes à 180°(vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche).

Démoulez dès la sortie du four et laissez refroidir.