

## CAKE AUX POMMES



### Ingrédients :

3 oeufs  
170 g de sucre semoule  
150 g de farine  
1/3 de sachet de levure  
150 g de beurre demi-sel  
2 pommes  
1 pincée de cannelle

### Préparation :

Mélanger les oeufs avec le sucre. Y incorporer la farine et la levure.

Ajouter le beurre fondu et la pincée de cannelle.

Peler les pommes. Couper une pomme et demi en morceau que l'on ajoute à la pâte.

Verser dans un moule beurré et fariné.

Couper la demi pomme restante en lamelles que vous disposez sur le dessus.

Saupoudrer le dessus de cannelle.

Mettre au four, thermostat 6 180°C pendant 40mn.