

CAKE A LA POMME ET AU GINGEMBRE CONFIT

Ingrédients :

3 oeufs
170 g de sucre semoule
150 g de farine
1 sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
1 belle pomme granny
10 lamelles de gingembre confit

- Préchauffez votre four à 180° C (thermostat 6).
- Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre. Incorporez la farine, la levure. Faites fondre le beurre et versez-le dans la pâte. Remuez bien.
- Pelez la pomme et coupez la en petits morceaux. Ajouter le gingembre confit coupé en petits morceaux. Mélangez.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes.

BON APPETIT !