

Cake aux pommes et romarin

Temps de Préparation : 20 minutes

Temps de Cuisson 30-35 minutes

Portions gourmands

Ingrédients

- 3 pommes
- 120 g de beurre fondu
- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de romarin séché

Instructions

1. Préchauffez votre four à 180°C. Battez les œufs et le sucre dans un saladier. Ajoutez la farine et la levure et mélangez bien. Puis incorporez le beurre fondu et le romarin. Mélangez bien.
2. Epluchez les pommes, enlevez le cœur et les pépins et découpez-les en petits morceaux. Incorporez-les à la pâte à l'aide d'une spatule.
3. Versez la pâte dans des moules en papier et enfournez pour environ 30 minutes. Enlevez du four et laissez refroidir sur une grille.

