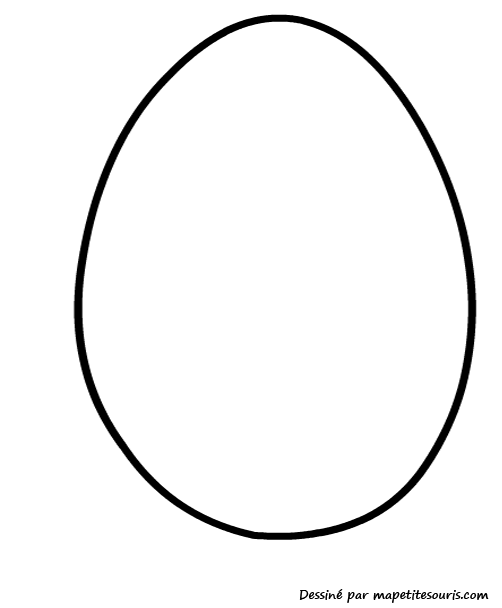
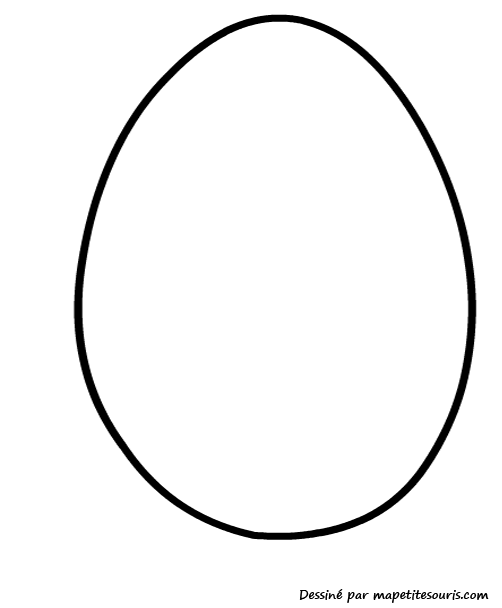
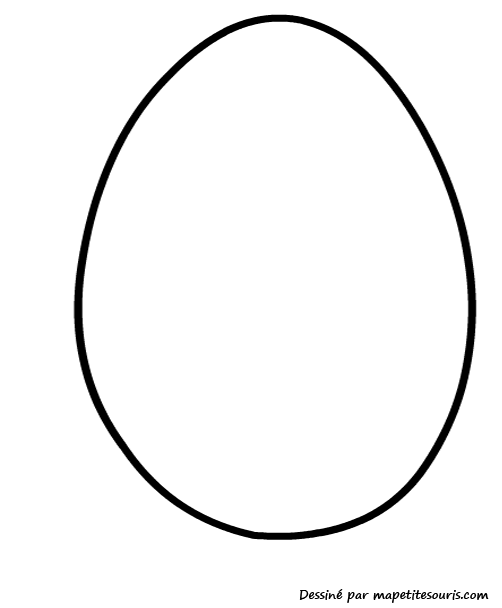
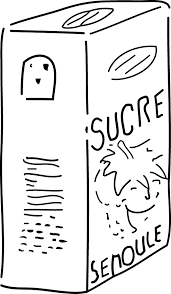
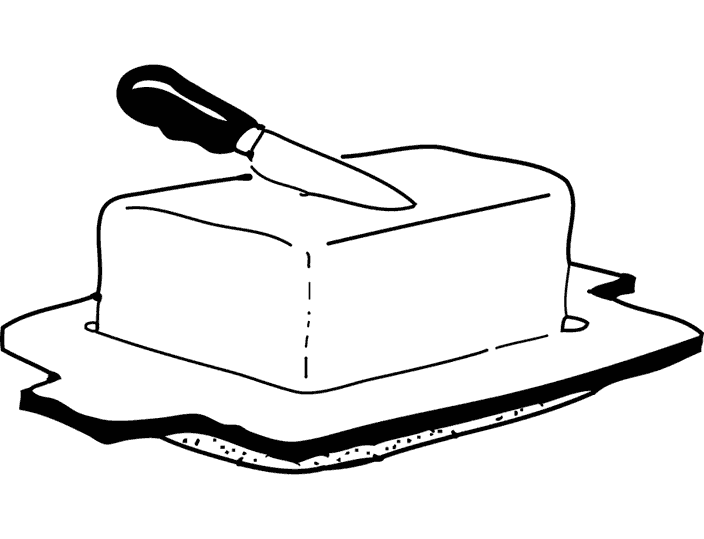
**LE CAKE POMME/POIRE**

**Il faut :**

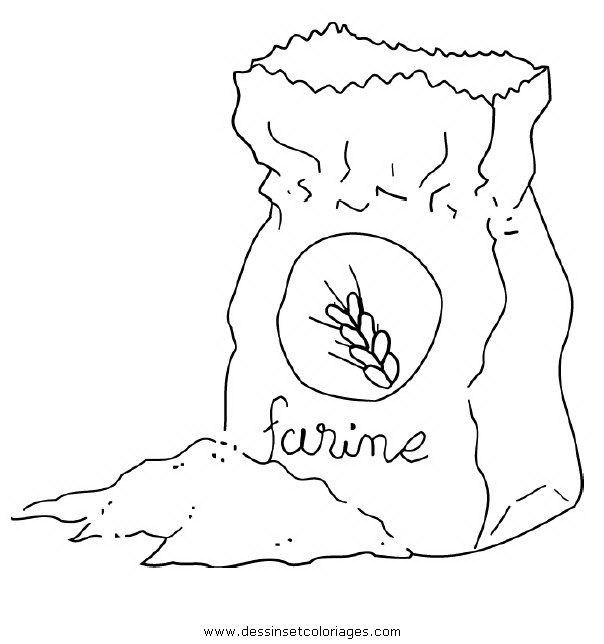
* 3 œufs 



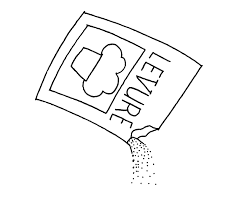
* 100 g de sucre semoule



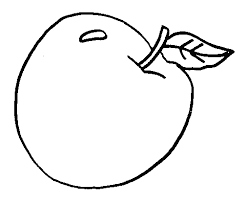
* 75 g de beurre fondu



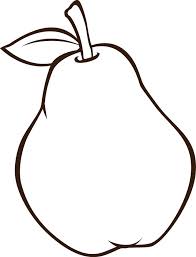
* 150 g de farine



* 1 cuillère à soupe de levure chimique



* 1 pomme



* 1 poire

**Comment faire ?**

1. Préchauffer le four à thermostat 6 (180 °).
2. Dans un grand saladier, mélanger les œufs, le beurre fondu, le sucre en poudre, la farine, la levure chimique jusqu’à ce que la pâte soit lisse et onctueuse.
3. Peler et découper les fruits en petits morceaux. Les incorporer à la pâte.
4. Beurrer un moule à cake. Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 35 minutes. Le cake est cuit quand une pointe de couteau en ressort sèche.
5. Laisser tiédir 5 à 10 minutes avant de démouler.
6. Déguster tiède ou froid.