

Cake à la pomme et aux figues.

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170 g de sucre
- 150 g de farine
- ½ sachet de levure
- 150 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pomme
- 7 figues

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)

Dans un saladier, fouettez les œufs 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. Coupez les figues. Mettez les fruits dans le saladier et mélangez.

Versez le tout dans un moule et mettez au four pendant 40 minutes.