

# ANNIVERSAIRES

DE SEPTEMBRE ET OCTOBRE

Mardi 11 octobre, nous avons fêté les anniversaires de **CLOVIS** et **MAXENCE**. Ils nous avaient préparé de délicieux gâteaux aux pommes et aux noix.

Nous nous sommes régalés ! Merci les cuisiniers !



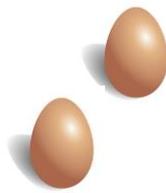
## Gâteau pommes, noix et cannelle

*Temps de préparation : 25 minutes*

*Temps de cuisson : 60 minutes*

**Ingédients** (pour 6 personnes) :

- 2 œufs
- 180 ml d'huile
- 1 cuillère à café de cannelle
- 7,5 g de sucre vanillé
- 100 g de sucre
- 250 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 4 pommes
- 75 g de cerneaux de noix



**Préparation de la recette :**

Mélangez au fouet les œufs, l'huile, la cannelle, les sucres, puis la farine tamisée avec la levure chimique. Incorporez à la pâte lisse les pommes pelées et coupées en dés et les cerneaux de noix hachés (la pâte est alors très épaisse et dure à mélanger).

Versez dans un moule à cake beurré et fariné.

Faites cuire au four à thermostat 6 (180°C) pendant 1 heure environ.