



Pour 8 à 10 personnes

8 pommes McIntosh, pelées et tranchées

1 c. à soupe de sucre

1 c. à café de cannelle en poudre

3 gros œufs

1 1/2 tasses (300 g) de sucre

1 1/4 tasses (310 ml) d'huile de tournesol ou canola

1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille

1 1/2 tasses (225 g) de farine

1 c. à soupe de sucre + 1 c. à café de cannelle en poudre pour saupoudrer

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Chemiser le fond d'un moule de 9 po (23 cm) à parois amovible de papier parchemin, puis graissez-le. Réserver.

Dans un saladier combiner les tranches de pommes avec le sucre et la cannelle, bien mélanger pour les enrober.

Les coucher dans le moule préparé. Réserver.

Battre les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter l'huile et la vanille, puis incorporer la farine.

Verser la pâte sur le dessus des pommes et saupoudrer de cannelle et de sucre supplémentaire.

Taper plusieurs fois le moule sur le comptoir pour permettre à la pâte de descendre entre les tranches de pommes.

Enfourner pour 1 h 20 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre, en ressorte propre.

Laisser refroidir complètement 4 Cuire au four pendant 1 heure et 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement le gâteau dans le moule avant de le démouler.