

# Cake moelleux pommes, figues, cannelle

<http://sophie.over-blog.com/article-cake-moelleux-pommes-figues-cannelle-41397049.html>



2 oeufs  
100 g de fromage blanc 0%  
30 g de beurre  
5 cl de lait  
40 g de sucre roux  
2 pommes Antares  
4 grosses figues sèches  
2 cc de cannelle  
200 g de farine  
1/3 sachet de levure

Couper les figues en morceaux.

Les mettre dans une casserole avec le lait, le beurre et la cannelle, laisser mijoter 10 min à feu doux.

Mixer le mélange.

Fouetter les oeufs avec le fromage blanc et le sucre.

Ajouter la farine et la levure, mélanger.

Puis le mélange aux figues.

Mélanger grossièrement puis ajouter le mélange aux figues encore tiède.

Eplucher et couper les pommes en petits dés, les incorporer.

Mélanger puis verser dans un moule.

Enfourner 40 min à 180°C.