

# Pain aux pommes pour le déjeuner

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1h

Total : 1h15 minutes

Portion(s) : 10 portions

## Ingrédients

1/2 tasse de beurre ramolli  
1 tasse de sucre  
2 œufs  
2 tasses de farine tout usage  
1 c. à thé de bicarbonate de soude  
1/2 c. à thé de sel  
1 c. à thé de cannelle moulue  
1/2 c. à thé de clou de girofle moulu  
2 pommes, pelées, cœur retiré, en dés

## Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C). Graisser légèrement un moule à pain de 4×8 pouces.
2. Dans un bol, battre le beurre avec le sucre et les œufs, jusqu'à homogénéité. Dans un autre bol, combiner la farine, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et le clou de girofle; incorporer au mélange précédent. Incorporer finalement les dés de pommes, en pliant à la spatule. Transférer dans le moule.
3. Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dents qu'on pique au centre du pain en ressorte propre, environ 1 heure. Laisser reposer 15 minutes dans le moule avant de transférer le pain sur une grille pour refroidissement complet.