



RECETTE DU GÂTEAU INVISIBLE AUX POMMES

INGRÉDIENTS (pour 6 personnes) :

- 6 belles pommes (assez grosses afin d'éviter de vous retrouver avec un gâteau tout plat)
 - 2 œufs
 - 50 g de sucre roux
- 1 gousse de vanille ou un sachet de sucre vanillé
 - 20 g de beurre
 - 100 ml de lait
 - 70 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
 - 1 pincée de sel
- Sucre glace pour la finition (facultatif)

MATÉRIEL INDISPENSABLE :

- *Un moule rond de 20 cm de diamètre ou un moule carré de 20 cm de côté*
- *Une mandoline ou un couteau bien aiguisé*

Préparation :

Dans un récipient, fouettez ensemble les œufs, le sucre et les graines de la gousse de vanille jusqu'à ce que le mélange mousse légèrement

Etape 1

Ajoutez le beurre préalablement fondu ainsi que le lait et mélangez bien

Etape 2

Dans un autre récipient, mélangez la farine, la levure et le sel puis ajoutez l'ensemble au mélange

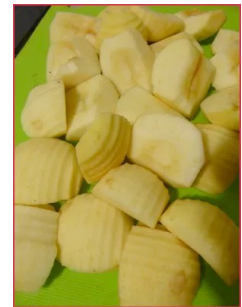
Etape 3

Fouettez bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène et sans grumeaux

Etape 4

Préchauffez votre four à 200°C

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers et ôtez le trognon



Etape 5

A l'aide d'une mandoline (ou d'un couteau bien aiguisé), taillez chaque quartier très finement

Incorporez-les au fur et à mesure dans la préparation en remuant régulièrement pour les enrober de pâte afin d'éviter qu'elles ne s'oxydent

Etape 6



Beurrez et farinez un moule rond de 20 cm de diamètre

Versez la préparation dans le moule et lissez la surface à l'aide d'une spatule



Etape 7

Enfournez pour 35 à 40 minutes jusqu'à ce la surface soit bien dorée

Laissez tiédir avant de démouler et de saupoudrer de sucre glace