

Gâteau invisible aux pommes

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 50 min

Ingrédients :

- 30 g + 40 g de sucre roux
- 2 œufs
- 30 g de beurre demi-sel
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 13 cl de lait
- 1kg de pommes



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, une mandoline, un moule Tablette et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Fouetter les œufs avec 30 g de sucre roux jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Ajouter 30 g de beurre fondu puis la farine, la levure et la cannelle.
- Délayer petit à petit avec le lait.
- Laver, éplucher et ôter le trognon des pommes.
- Couper les pommes en quartiers et faire des tranches très fines, si possible à l'aide d'une mandoline.
- Incorporer ensuite les pommes tranchées à la préparation.
- Saupoudrer de 40 g de sucre roux le fond de votre moule.
- Verser la préparation dans le moule et enfourner 50 min.
- Laisser tiédir avant de démouler.

Bon appétit !