

Gâteau invisible aux pommes



25 min



40 min



6 parts



Facile

Ingrédients

- 6 à 7 pommes
- 2 œufs
- 100 ml de lait
- 70 g de farine
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre fondu
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

1. Préchauffez le four à 190 °C.
2. Préparez une pâte lisse avec œufs, sucre, lait, beurre, farine et levure.
3. Épluchez et coupez les pommes en tranches très fines (mandoline idéale).
4. Mélangez délicatement les pommes à la pâte pour bien les enrober.
5. Versez dans un moule chemisé et enfournez 35 à 40 min.

 **L'astuce du chef :** Plus les tranches de pommes sont fines, plus le gâteau est « invisible » et fondant. Un filet de caramel au démoulage sublime le tout.