Gâteau invisible aux pommes

Beaucoup de pommes en fines lamelles, très peu de pâte : on ne voit presque que le fruit. Un gâteau léger et fondant.

8 personnes	25 min préparation	55 min cuisson	80 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 6 pommes
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 40 g de beurre fondu
- 100 ml de lait
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Éplucher les pommes et les couper en lamelles très fines.
2. Mettre les œufs et le sucre dans le bol.
   1 min / vitesse 4
3. Ajouter la farine, la levure, le lait, la vanille et le beurre fondu.
   20 sec / vitesse 4
4. Verser la pâte sur les pommes et mélanger délicatement pour les enrober.
5. Tasser dans un moule à cake chemisé de papier cuisson.
6. Cuire 55 minutes à 170°C, laisser refroidir et démouler.

Le conseil de Tiha
Utilise une mandoline pour obtenir des lamelles régulières, elles cuiront de façon uniforme.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.