

GATEAU INVISIBLE AUX POMMES

Cours du 19 octobre 2019 –
Intervenante Jocelyne Gandre

Ingrédients

800 g de pommes (environ 6)
2 œufs
10 cl de lait
70 g de farine
50 g de sucre
20 g de beurre fondu
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
Une pincée de sel

Préparation

1. Mélanger la farine, la levure chimique, le sel
2. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et épaississe
3. Ajouter le beurre fondu, le lait et le sucre vanillé ; fouetter à nouveau
4. Ajouter le mélange de farine+levure progressivement sans cesser de battre
5. Peler et épépiner les pommes ; les trancher finement à la mandoline ; les verser dans la pâte et les enfoncer sans les remuer pour qu'elles s'imbibent bien de pâte
6. Beurrer et fariner un moule ; y verser le contenu de la préparation ; lisser bien avec le dos d'une cuillère
7. Enfourner pour 35 mn à 200°C ; laisser refroidir dans le moule puis démouler
8. Saupoudrer de sucre glace
9. Vous pouvez napper le gâteau d'une sauce carmel ou recouvrir d'amandes grillées

