

Gâteau invisible pomme & carambar

✓ Ingrédients :

- 6 grosses pommes
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 70 g de farine
- 1 sachet de levure
- 30 g de sucre
- 3 carambars
- 20 g de beurre demi-sel fondu



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Faire chauffer le lait à feu doux et faire fondre les carambars dedans.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu et le mélange lait/carambar refroidit. Bien mélanger. Ajouter petit à petit la farine et la levure en mélangeant.

Peler les pommes et les couper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Les déposer au fur et à mesure dans le saladier de pâte.

Bien mélanger.

Beurrer et fariner le moule et verser l'appareil pâte/pommes.

Enfourner à 200°C pendant 40 à 45 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.