

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU INVISIBLE AUX POMMES

Pour un moule rond de 20cm de diamètre :

6 belles pommes – 2 œufs – 50g sucre roux– 1 gousse de vanille*– 20g beurre – 100ml lait – 70g farine– 1 sct levure chimique – 1 pée sel– Sucre glace pour la finition –

Dans un récipient, fouetter ensemble les œufs, le sucre et les graines de la gousse de vanille jusqu'à ce que le mélange mousse légèrement.

Ajouter le beurre préalablement fondu ainsi que le lait et bien mélanger.

Dans un autre récipient, mélanger la farine, la levure et le sel puis ajouter l'ensemble au mélange précédent.

Bien fouetter jusqu'à ce que la pâte soit homogène et sans grumeaux.

Préchauffer le four à 200°C (th6-7).

Peler les pommes, les couper en quartiers et ôter le trognon.

A l'aide d'une mandoline (ou d'un couteau bien aiguisé), tailler chaque quartier très finement

Les incorporer dans la préparation, remuer avec les mains pour les enrober de pâte. Beurrer et fariner un moule rond de 20 cm de diamètre (ou un moule carré de 20 cm de côté)

Verser la préparation dans le moule et tasser en appuyant avec les mains.

Enfourner et cuire 35-40 minutes jusqu'à ce la surface soit bien dorée. Laisser tiédir avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace.