



Venez nous rendre visite
« lesjardiniersduvaldauthion.fr »

Gâteau invisible aux pommes et au miel

Ingrédients :

6 belles pommes (environ 1kg)
2 œufs
100ml de lait
70gr de farine
50gr de miel
20gr de beurre demi sel fondu
1 sachet de levure chimiques
1 sachet de sucre vanillé

réalisation :

Dans un grand saladier, mélanger la farine et la levure.

Dans un autre récipient battre les œufs avec le miel et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Ajouter le lait et le beurre fondu. Verser le mélange dans le grand saladier avec la farine. Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Préchauffer le four thermostat 6 (180°)

Éplucher les pommes. Les couper en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Verser les lamelles de pommes dans la pâte et mélanger délicatement pour bien imprégner les fruits.

Tapisser le fond d'un moule à manqué avec du papier sulfurisé. Verser la préparation en lissant et aplatissant avec une spatule.

Enfourner pendant 30mn

ce gâteau est dit « invisible » car après la cuisson seules les lamelles de pommes restent visibles. Il reste très peu de pâte ce qui en fait un gâteau léger tout en étant moelleux et fondant.

À déguster tiède ou froid.