



## Gâteau invisible aux pommes

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 pommes type Boskoop ou Ariane
- 3 œufs
- 40 g de sucre roux
- 70 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre mou
- 100 ml de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cannelle



### Recette :

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans un récipient, fouettez les œufs et les sucres jusqu'à ce que le mélange mousse.

Ajoutez le beurre mou puis le lait, mélangez l'ensemble.

Dans un autre récipient, mélangez la farine, la levure, le sel et la cannelle puis ajoutez le tout au mélange.

Fouettez bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène et sans grumeaux.

Réservez au frais.

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers et ôtez le trognon.

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

Incorporez-les au fur et à mesure dans la préparation en remuant régulièrement pour les enrober de pâte afin d'éviter qu'elles ne s'oxydent.

Beurrez et farinez un moule rond (ou carré) de 20 cm de diamètre.

Versez la préparation dans le moule et lissez la surface à l'aide d'une spatule.

Enfournez pour 30 à 35 minutes jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Laissez tiédir avant de démouler.



### Bon à savoir :

Le gâteau invisible est un gâteau riche en fruits et pauvre en pâte. Peu calorique, léger, rapide et simple à réaliser, plus aucune excuse pour ne pas le déguster sans culpabilité !