



GATEAU INVISIBLE AUX POMMES

70 g de sucre roux

2 oeufs

60 g de beurre demi-sel

100 g de farine

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

13 cl de lait

1 kg de pomme (reinettes de ptéférence)

un peu de rhum (si affinitées)

On l' appelle gâteau invisible car les tranches de pommes sont si fines et cuites dans si peu de pâte, qu'elles se fondent entre elles pour quasiment disparaître et ne laisser place qu'à une délicate marbrure !

REALISATION :

Fouetter les oeufs avec le sucre vanillé et 30 g de sucre roux jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, ajouter 30 g de beurre fondu ensuite la farine, la levure et délayer avec le lait.

Préchauffer le four à 180°.

Après les avoir épluchées, couper les pommes en très fines tranches.

Incorporer les pommes au mélange.

Beurrer le moule (22 cm environ) avec les 30 g restants et saupoudrer de 40 g de sucre roux.

Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 50 mn.

Démouler le gâteau encore tiède.