

Gâteau invisible léger aux pommes



INGRÉDIENTS

- 6 grosses pommes (soit environ 800 g)
- 70g de farine
- 50g de sucre
- 10 cl de lait
- 20g de beurre fondu
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cs d'arôme vanille
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

•PRÉPARATION : 15 MIN

•CUISSON : 35 MIN

1. Préchauffez votre four à 200°.
2. Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
3. Ajoutez ensuite le lait, l'arôme de vanille et le beurre fondu. Mélangez à nouveau à l'aide de votre fouet.
4. Mélangez ensemble farine, levure et sel puis ajoutez-les progressivement à votre pâte.
5. Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en 2 puis tranchez-les très finement à l'aide d'une mandoline. Plongez-les ensuite dans votre saladier et enfoncez-les afin qu'elles s'imbibent bien de pâte.
6. Beurrez et farinez un moule carré d'environ 20 cm de côté. Versez ensuite le contenu de votre saladier. Lissez soigneusement le contenu avec une spatule ou le dos d'une cuillère.
7. Enfourez pour 35 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.
8. Entre flan et clafoutis, ce gâteau invisible est le dessert gourmand et minceur par excellence. La quantité de fruit est telle qu'on ne sent quasiment pas la pâte. Cette dernière conçue comme une pâte à crêpes est ultra légère et peu sucrée. Vous pouvez vous régaler les yeux fermés !