

Gâteau invisible aux pommes et à la vanille



1h 15min



Très facile



Bon marché

Par Pascale Weeks



Il a eu son petit succès sur la toile mais il reste un gâteau familial réconfortant. Quand les pommes sont en pleine saison, c'est un délice.

Ingrédients

1,5 kg de pommes

100 g de farine

50 g de fécule de maïs Maizena

1 c. à c. de levure chimique

18 cl de lait demi-écrémé

2 c. à s. de sucre de canne roux ou cassonade pour la finition

3 oeufs

75 g de sucre de canne blond

40 g de beurre fondu

0,5 c. à c. d'extrait de vanille ou vanille liquide

2 pincées de sel ou sel fin

Beurre (mou)

Matériel

Fouet

Grille de refroidissement

Four traditionnel

Préparation



Préparation : **25min**



Cuisson : **50min**

- 1 Préchauffez votre four à 165°C (chaleur tournante) ou 180°C (chaleur conventionnelle). Dans un grand bol, fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez le beurre fondu et refroidi, l'extrait de vanille et fouettez. Ajoutez la farine, la levure, le sel et la Maïzena. Mélangez, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez le lait petit à petit, tout en fouettant.
- 2 Pelez les pommes, retirez le cœur puis coupez-les en fines tranches. Versez-les au fur et à mesure dans le bol de pâte, afin qu'elles soient immergées.
- 3 Beurrez votre moule avec le beurre mou et versez-y le contenu du bol. Saupoudrez la surface avec la cassonade et enfournez pour 50 minutes. Le dessus doit être bien doré. Attendez 5 minutes puis démoulez sur une grille. Laissez refroidir puis dégustez.

Le conseil de Pascale Weeks

Choisissez des pommes de variété Golden qui font bien fondre à la cuisson. Leur pectine naturelle va donner une belle texture à ce gâteau.