

GATEAU INVISIBLE AUX POMMES



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Mimi "les recettes de Mimi"

Ingrédients :

- 5 pommes
- 2 œufs
- 100 g de lait
- 70 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c à café d'extrait de vanille liquide

Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, les œufs et le sucre puis mixer 1 minute à vitesse 4
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le lait, le beurre fondu, l'extrait de vanille, la farine, la levure puis mixer 2 minutes à vitesse 4
- enlever le trognon des pommes et éplucher-les
- couper celles-ci en deux, puis trancher-les finement à l'aide d'une mandoline
- jeter les tranches de pommes au fur et à mesure dans la pâte et régler en sens inverse vitesse cuillère pour qu'elles s'imprègnent bien (cela évite qu'elles s'oxydent)
- poser le moule sur la plaque perforée
- verser la pâte aux pommes, lisser avec une spatule pour que ça soit bien régulier
- mettre au four pendant 40 minutes

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>