



INVISIBLE AUX POMMES



Temps :



Nombre de couvert :

Ingédients :

-5 pommes Golden
-3 œufs
-75 g de cassonade
-150 ml de lait d'avoine
-1/2 sachet de levure chimique
-1 pincée de fleur de sel
-1 càc d'arôme vanille
-40 g de beurre fondu

Préparation :

1. Épluchez les pommes puis, à l'aide d'une mandoline, taillez-les en fines rondelles.
2. Faites fondre le beurre (au bain-marie, c'est l'idéal).
3. Dans un saladier, mélangez le sucre, les œufs, l'extrait de vanille et le sel.
4. Ajoutez le beurre fondu, puis le lait, et mélangez de nouveau.
5. Incorporez ensuite la levure ainsi que la farine et mélangez bien.
6. Ajoutez petit à petit les pommes dans le saladier en répartissant bien la pâte entre chaque lamelle.
7. Transvasez dans un moule à cake beurré et fariné.
8. Enfournez 1 h à 180 °C. Au bout de 40 min, couvrez de papier sulfurisé si cela dore trop.
9. Réservez 4 h au réfrigérateur dans l'idéal.
10. Dégustez en parsemant un peu de sucre glace sur le dessus.

Astuces ou notes personnelles. :

