

Gâteau Invisible Pommes et Poires

Ingrédients :

- 3 belles pommes
- 3 belles poires
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 70 gr de farine
- 50 gr de sucre
- 20 gr de beurre fondu
- 1 sachet de levure - 1 cuillère à soupe d'arôme vanille
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 200°C.

Tamiser ensemble la farine, la levure chimique et le sel.

Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et pâlisse.

Ajouter alors le beurre préalablement fondu, le lait et l'arôme vanille. Fouetter de nouveau.

Ajouter le mélange de farine progressivement, sans cesser de battre.

Diviser la quantité de pâte obtenue de manière plus ou moins égale dans deux saladiers différents.

Peler, retirer le coeur et épépiner les pommes.

Les couper en deux puis les trancher très finement à la mandoline.

Au fur et à mesure, les jeter dans un des deux saladiers, en remuant pour les imbiber de pâte (cela évite que les tranches ne s'oxydent).

Faire de même pour les poires, dans l'autre saladier.

Beurrer et fariner un moule, verser d'abord le contenu du saladier aux pommes, lisser.

Verser par dessus le contenu du saladier aux poires. Lisser de nouveau.

Enfourner pour 35 minutes à 200°C.