

Gâteau invisible aux pommes

par Cecilecooks



Préparation : 5 minutes pour l'appareil + 10 minutes pour les pommes

Cuisson : 45 minutes

Repos : refroidissement du gâteau

Quantité : pour 6 personnes

Difficulté : 1

Ingrédients :

6 belles pommes (950 gr de pommes épluchées et épépinées)

50 gr de sucre

100 gr d'œuf (2 œufs)

20 gr de beurre

100 gr de lait

70 g de farine

facultatif : 1/2 sachet de levure chimique, soit 6 gr

1 belle pincée de sel

facultatif : une gousse de vanille, de la cardamome ou 1 c. à café de rhum

Procédé :

L'appareil

1 - Préchauffer le four à 170-180°C en chaleur tournante.

2 - Dans un cul de poule/saladier, mélanger énergiquement les œufs et le sucre et faire à peine mousser l'ensemble. Ajouter le beurre préalablement fondu, puis le lait.

Attention : si vous le souhaitez, c'est aussi le moment d'ajouter les graines d'une gousse de vanille coupée et grattée, une généreuse pincée de cardamome ou 1 grosse cuillère à café de rhum.

3 - Dans un autre cul de poule/bol, mélanger la farine, (la levure chimique) et le sel. Ajouter ce mélange au précédent et mélanger au fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène et sans grumeau. Réserver.

Attention : la levure chimique est vraiment facultative. Je n'en mettrais pas la prochaine fois.

4 - Beurre/huiler un moule rond/carré en silicone (ou pas) et sucrer le fond du moule également pour apporter du croustillant à la dégustation. Si votre moule n'est pas rigide, le placer sur une plaque à pâtisserie. Réserver.

Les pommes

5 - Laver, éplucher les pommes et retirer le haut du trognon (partie avec la tige) et son opposé (le dessous de la pomme). Couper les pommes en deux. Retirer la zone du milieu contenant les pépins. Couper en fines lamelles (autour de 2mm) les demi-pommes.

6 - Ajouter au fur et à mesure les pommes coupées à l'appareil et mélanger à chaque ajout pour éviter que les pommes noircissent par oxydation.

7 - Quand toutes les pommes sont dans le cul de poule contenant l'appareil, mélanger à nouveau pour éviter que l'appareil ne file trop en bas du contenant. Et, verser immédiatement les pommes dans votre moule. Tasser avec le dos d'une cuillère à soupe et faire que la hauteur soit la même sur l'ensemble de la surface.



8 - Enfourner immédiatement pour 45 minutes de cuisson. Attention à la coloration, les pommes peuvent noircir, il faut bien surveiller à partir de 25 minutes de cuisson, baisser à 160°C à ce moment là. Le gâteau invisible est cuit quand le dessus est joliment doré et les pommes bien cuites.

Attention : certaine recette préconise un temps de cuisson plus court (30 à 35 minutes) donc adaptez-vous à votre four.

9 - Attendre que le gâteau soit bien froid pour le démouler et éventuellement le couvrir d'une fine couche de sucre glace, ou d'un coulis de caramel.

Coup de fouet

- remplacez sans hésiter, la moitié du poids de pommes par de la poire
- privilégiez des pommes qui se tiennent un minimum et qui ne sont ni trop acides, ni trop sucrées (j'ai utilisé des Golden)