

Les recettes du **LE POTAGER** *Coudoux*

GÂTEAU INVISIBLE POMMES ET POIRES :

INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 3 belles pommes (ou 4 petites) Pink Lady
- 3 belles poires (ou 4 petites) Passe-Crassane ou Comice
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 70 g de farine
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION :

1/ 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.

2 / Ajouter le beurre préalablement fondu, le lait et l'arôme vanille. Fouetter de nouveau. Ajouter le mélange de farine progressivement, sans cesser de battre.

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

4 / Nettoyer 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. Recommencer ces actions pour les poires, dans l'autre saladier.

5 / 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.

6 / Enfourner pour 35 minutes à 200°C. Laisser tiédir dans le moule avant de saupoudrer de sucre glace.



Note

A déguster aussi bien tiède que froid !
Ce gâteau est un délice au petit déjeuner.