

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4/6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 35 minutes

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 de 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 carré de 20 cm de côté (ou autre).
Verser par dessus le contenu du saladier aux pommes, lisser.
Verser par dessus le contenu du saladier aux poires, lisser de nouveau.
Enfourner pour environ 35 minutes.
Laisser tiédir dans le moule avant de démouler, puis saupoudrer le de sucre glace.
Ce gâteau peut se déguster tiède, mais il est encore meilleur froid.
Vous pouvez remplacer la vanille par une goutte de rhum ambré ou de calvados.

Source de cette recette
Eryn et sa folle cuisine
Merci Eryn pour votre recette

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Gâteau tout en douceur et légèreté.
Peu calorique en sucre et en beurre, les fruits dominent et c'est trop bon.
Vous pouvez accompagner ce dessert d'une boule de glace vanille.
Pour la cuisson, j'ai utilisé la chaleur tournante à 190°C.
J'ai fait deux versions, une la recette originale pommes et poires, et version deux uniquement aux pommes, les deux sont parfaites.
On voit très peu la différence sur les photos, entre les pommes et les poires.

GATEAU INVISIBLE POMMES &

POIRES



Ingrédients

3 belles pommes
(ou 4 petites) golden
3 belles poires
(ou 4 petites)
passe-crassane
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



Ajouter un commentaire

