



L'Invisible pommes poires d'Eryn



Un gâteau fondant et léger, très riche en fruits. Cette recette est tirée du blog d'[Eryn](#), qui a concocté toute une série d' "Invisibles", une sorte de gâteaux mille-feuille aux lamelles de fruits ou de légumes, avec juste un peu de pâte pour tenir l'ensemble.

Ingrédients (pour un moule à cake) :

- 3 grosses pommes
- 3 grosses poires
- 50 g de sucre vergeoise
- 100 ml de lait
- 2 œufs
- 70 g de farine
- 20 g de beurre
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Fouetter l'œuf avec le sucre et le sel, verser le lait. Mélanger avec la farine et la levure.

Peler et épépiner les pommes et les poires. Les couper en lamelles très fines et régulières (utiliser une mandoline ou un robot). Mélanger les fruits ensemble dans la pâte (dans la recette d'Eryn on divise la pâte en deux et on trempe les fruits séparés dans chaque pâte).

Verser les fruits enrobés de pâte dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé, en les tassant au maximum.

Enfourner et laisser cuire pendant 30 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient fondants.

Servir tiède ou froid, en démoulant le gâteau dans un plat.

Le 23 Novembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/11/23/22679236.html>