

# GATEAU INVISIBLE AUX POMMES ( cookéo-extra crisp-thermomix)



## Ingrédients :

- 4 pommes type Gala
- 2 oeufs
- 50 g de sucre roux
- 1 gousse de vanille
- 20 g de beurre fondu
- 100 g de lait
- 70 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

## Préparation :

- mettre dans le bol, les œufs, le sucre et les graines de vanille
- fouetter pendant 1 minute à vitesse 4 pour obtenir une texture mousseuse
- ajouter le beurre fondu, le lait, la farine, la levure et une pincée de sel
- puis fouetter pendant 2 minutes à vitesse 4 jusqu'à ce que la pâte soit homogène et sans grumeaux
- peler les pommes, puis les couper en quartiers et les tailler en tranches fines à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau
- incorporer les tranches fines de pommes au fur et à mesure dans la pâte par l'orifice du gobelet doseur pendant que le thermomix tourne : régler 1 minute 30 en sens inverse à vitesse 1
- beurrer et fariner le moule à gâteau
- verser la pâte dans le moule
- puis lisser la surface à la spatule
- déposer le moule dans le panier vapeur puis dans la cuve du cookéo
- positionner l'extra crisp : faire cuire 40 minutes en mode dessert
- laisser refroidir avant de démouler

**Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre [Recettes au Cookeo extra crisp](#) de Pauline Dubois-Platet**

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*