

Gâteau invisible

pommes, abricots & fève tonka



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 40 à 45 minutes

✓ **Repos** : 1 heure

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 3 grosses pommes

- 10 abricots

- 2 œufs

- 10 cl de lait

- 70 g de farine

- 1 sachet de levure

- 60 g de sucre

- 20 g de beurre demi-sel fondu

- 1 petite fève tonka



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 200°C.

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu et le lait. Bien mélangez. Ajoutez petit à petit la farine et la levure en mélangeant. Râpez la petite fève tonka au dessus de la pâte et mélangez.

Pelez les pommes et ouvrez les abricots. Coupez les pommes et les abricots en fines lamelles à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau. Déposez-les au fur et à mesure dans le saladier de pâte. Bien mélangez.

Beurrez et farinez un moule à manqué et versez l'appareil.

Enfournez à 200°C pendant 40 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.

Laissez refroidir avant de déguster.

www.audalacuisine.com