

Gâteau invisible aux pommes et sa sauce caramel



Il y a quelques temps, au travail on m'avait demandé si j'avais déjà réalisé un gâteau invisible car elle aimerait y goûter (petit message ahah). Il est vrai que je n'avais jamais testé ce gâteau qui, pendant un temps, avait fait le tour de la blogosphère. Un gâteau simple, gourmand dans lequel se cachent de fines tranches de pommes. Bien évidemment les déclinaisons sont infinies que ce soit salées ou sucrées ;). Pour encore plus de gourmandise j'ai réalisé un caramel à servir avec ;). Ce gâteau a vraiment plus.

Pour environ 4 personnes

Ingrédients:

Pour le gâteau:

3 pommes
2 oeufs
10cl de lait
1 pincée de sel
70g de farine
1 sachet de levure chimique
50g de sucre roux
20g de beurre
2c. à soupe de sirop caramel Monin®

Pour le caramel:

130g de sucre
100g d'eau
100g de crème liquide entière
10g de beurre demi-sel

Préparation:

Préparez le gâteau:

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes.

Fouettez les œufs avec le sucre roux et le sel.

Ajoutez alors le lait, le beurre fondu et le sirop de caramel.

Incorporez enfin la farine ainsi que la levure et mélangez bien. Réservez.

Epluchez, évidez les pommes et coupez-les en fines tranches à l'aide d'une mandoline.

Dans un moule pas trop grand, placez la moitié des pommes. Versez par-dessus la moitié de la préparation liquide puis le reste de pommes et enfin la préparation liquide.

Enfournez pour 35min.

Préparez le caramel:

Versez l'eau et le sucre dans une casserole. Faites chauffer sur feu moyen.

Quand le mélange frémit, laissez le mélange se colorer sans mélanger, en remuant seulement la casserole.

Pendant ce temps, faites chauffer la crème entière au four à micro-ondes.

Une fois que le caramel ait pris une couleur ambré, ajoutez hors du feu la crème puis le beurre. Mélangez rapidement et remettez sur feu doux 1 à 2min toujours en mélangeant.

Versez le caramel dans un pot et laissez-le complètement refroidir de façon à ce qu'il épaississe légèrement.

Dégustez le gâteau avec la sauce caramel.