

## TARTE INVISIBLE AUX POMMES

### GATEAU AUX CARAMBARS

( Dans moule à manquer ou moule à cake )

#### Ingrédients

20 Carambars caramel  
150g de beurre  
150g de farine  
120g de sucre  
3 Œufs  
10 cl de lait  
½ sachet de levure  
3 Pincées de sel

- 1) Faire fondre le beurre, le lait, les carambars ( mélanger fort )
- 2) Mélanger sucre + œufs
- 3) Ajouter la farine + levure
- 4) Ajouter le (mélange 1) un peu refroidi et brasser
- 5) Mettre dans le moule beurré
- 6) Cuire 30 à 40 minutes à 180°
- 7) Sortir du four laisser refroidir
- 8) Déguster avec crème Anglaise ou pistache ou compote de pêche,

Préparation : 15 mn – Cuisson : 45 mn

#### **Ingrédients pour 4 Personnes**

4 pommes  
80 g de farine  
60 g de sucre  
10 g de levure chimique  
100 ml de lait  
20 ml d'huile d'olive  
2 œufs  
2 citrons

#### **Technique**

**Étape 1 :** préchauffez le four à 180 °C.

**Étape 2 :** commencez par laver les citrons, râper la peau de l'un d'eux et presser le jus des deux citrons.

**Étape 3 :** pelez ensuite les pommes, retirez le noyau et coupez-les en fines tranches à l'aide d'une mandoline.

**Étape 4 :** mettez toutes les tranches des pommes dans un saladier et arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent. Réservez.

**Étape 5 :** pendant ce temps, préparez la pâte en battant les œufs avec l'huile, le lait, le sucre et le zeste de citron râpé.

**Étape 6 :** ajoutez ensuite la farine ainsi que la levure chimique puis mélangez bien pour ne pas laisser de grumeaux, jusqu'à obtenir un mélange homogène semi-liquide.

**Étape 7 :** verser maintenant la pâte dans le saladier avec les pommes et mélangez délicatement avec une spatule sans les casser.

**Étape 8 :** huilez et farinez un moule de 18 cm, (sinon, vous pouvez utiliser du papier sulfurisé) puis versez-y votre préparation.

**Étape 9 :** enfournez pendant environ 45 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.