**Gâteau invisible aux pommes**

** Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 6 pommes
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 70 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de cassonade
- 20 g de beurre
- 1 càs de rhum**

**Moule à manqué de 21 cm de diamètre beurré
(Moule Marguerite pour moi)
Préchauffage du four à 200° (chaleur tournante)**

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Fouetter les œufs avec le sel et la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le beurre fondu, le lait et le rhum. Fouetter.
Incorporer alors la farine et la levure.
Lorsque le mélange est bien homogène, laisser en attente.
Éplucher les pommes et retirer le centre à l'aide d'un vide-pomme.
Couper les pommes en lamelles fines avec la mandoline.
Immerger les pommes au fur et à mesure dans la pâte, en les enrobant pour éviter qu'elles noircissent.
Verser la pâte dans le moule en égalisant les pommes pour qu'elles remplissent bien le moule.
Enfourner pour 35 minutes en surveillant.
Attendre quelques minutes avant de démouler.