

## Gâteau invisible fruits chocolat

---



---

Préparation : 20 min - Cuisson : 50 min - 6 personnes

---

**700 g de pommes (environ 4) - 300 g de poire (environ 2) - 4 œufs - 60 g de beurre fondu - 90 g de sucre - 160 g de farine - 160 ml de lait - 1 cuillère à soupe de cannelle - 1 bonne poignée de pépites de chocolat - quelques amandes effilées**

---

**Préchauffer** le four à 180°C (th. 6).

**Peler et couper** les pommes et les poires en très fines tranches. Déposer-les dans un moule à manqué de 24 cm.

**Mélanger** au robot le sucre, les œufs, puis le beurre fondu, la farine et enfin le lait.

**Incorporer** à l'aide d'une cuillère hors du robot la cannelle et les pépites de chocolat.

**Verser** la pâte sur les fruits et parsemer d'amandes effilées.

**Cuire** au four pendant 50 minutes.