

Gouère aux pommes

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 500 g de pommes ;
- 250 g de farine
- ¼ L de lait
- 4 œufs
- 150 g de sucre

Préparation de la recette :

1. Préchauffez le four à 180°C (th 6).
2. Epluchez les pommes et coupez les en 8.
3. Disposez les morceaux au fond d'un moule beurré.
4. Mélanger la farine, les oeufs, le lait et le sucre dans une terrine. La pâte doit être lisse et sans grumeaux.
5. Versez la préparation sur les pommes.
6. Faire cuire 45 minutes.
7. Laissez reposer 10 minutes dans le four éteint