

Grimolle aux pommes

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 8 cuillères à soupe de farine
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 5 cuillères à soupe d'huile
- 1 paquet de levure chimique (soit 11 g)
- 1/2 verre d'eau
- 2 oeufs entiers
- 5 belles pommes

Préparation de la recette :

1. Mettre dans un plat la farine, le sucre, l'huile, la levure, les oeufs et l'eau.
2. Bien mélanger le tout.
3. Ajouter les pommes coupées en moyens morceaux.
4. Mettre le tout dans le four bien chaud (préchauffé à thermostat 7, soit 210°C).
5. Laisser cuire 25 min à 30 min et laissez refroidir un peu avant de démouler.

Pour savoir si c'est cuit, planter la pointe d'un couteau: s'il n'y a rien sur le couteau, c'est prêt.