

Gouère aux pommes

Les recettes de mon enfance !

Photo non disponible

Pour 6 personnes

500g de pommes, 250g de farine, 1/4L de lait, 4 oeufs, 150g de sucre

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

Une recette de [DS31](#)