

Flamusse aux pommes :

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 3 pommes reinettes (grise du canada)
- 4 œufs
- 6 cuillerées à café de sucre
- 60 gr de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 20 cl de lait (soit 1 verre)
- 1 pincée de sel + 1 noix de beurre



Préparation :

Préchauffer le four Th 6°.

Eplucher et évider les pommes. Les couper en fines tranches, les faire revenir 5 minutes avec la noix de beurre dans une poêle pouvant aller au four.

Mettre dans un saladier, la farine, la levure, la pincée de sel, le sucre, la cannelle.

Battre les œufs en omelette et les mélanger à la farine.

Ajouter le lait pour obtenir une pâte homogène.

Verser la pâte sur les pommes.

Cuire pendant 3 minutes à feu moyen.

Mettre la poêle dans le four (enlever la poignée amovible) et laisser cuire 10 minutes. A la sortie du four, retourner la flamusse dans un plat à dessert, saupoudrez de sucre et d'un peu de cannelle.

Servir aussitôt. (Se mange aussi bien chaud que froid.)

Bon appétit !