

Flamusse aux pommes



Pour 4 à 6 personnes:

- 60 g de farine
- 75 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs
- 50 cl de lait
- 3 grosses pommes
- 1 fève tonka

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un cul de poule puis ajouter les oeufs battus en omelette. Bien mélanger pour obtenir une pâte bien lisse. Verser le lait progressivement en mélangeant bien. (*J'ai réalisé cette étape au robot, facile et rapide!*)

Ajouter la fève tonka râpée.

Peler et épépiner les pommes puis les tailler en fines lamelles (idéalement à l'aide d'une mandoline). Les disposer dans un moule à manqué beurré (sauf s'il est en silicone comme ce fut le cas pour moi) en les faisant se chevaucher. Verser la pâte dessus et enfourner pendant 45 min.

Attendre que la flamusse soit tiède avant de démouler. Servir tiède ou froid saupoudrée de sucre glace.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>