

POCHADE AUX POMMES

- Pelez les pommes, épépinez-les et coupez-les en quartiers. Beurrez un plat allant au four et tapissez-le de quartiers de pommes (1). Faites cuire à four moyen (thermostat 6) pendant 10 mn.
- Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre et les œufs. Ajoutez une pincée de sel. Mouillez d'un verre de lait pour obtenir une pâte de la consistance d'une pâte à crêpes (2).
- Versez la pâte sur les pommes (3) et poursuivez la cuisson à four doux (thermostat 5) pendant 20 mn.
- Quelques instants avant de servir, saupoudrez de cassonade.

Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 30 mn

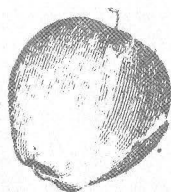
Pour 4 personnes



4 pommes



100 g de farine
100 g de sucre
2 œufs, 1 verre de lait
30 g de beurre,
50 g de cassonade, sel



La mode n'est plus guère
à ces desserts « de campagne »
et c'est regrettable :
ils sont délicieux et les enfants
les adorent !