



FAR AUX POMMES CARAMELISEES



Ingrédients:

~200g de sucre en poudre

~3 oeufs (de belle taille, sinon 4 si petits... de poules élevées en plein air bien sûr! 😊)

~300g de farine

~75g de beurre

~3/4 de litre de lait

Ainsi que :

~3 pommes (ou+) canada ou boskoop

~80g de sucre

~80g de beurre 1/2 sel

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger, en fouettant, le sucre et les oeufs.

Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation précédente.

Incorporer la farine petit à petit.

Délayer progressivement avec le lait (à température ambiante)

Beurrer un moule et y verser la pâte.

Enfourner pendant 15mn.



Peler et couper les pommes en gros quartiers. Les faire dorer et caraméliser dans 80g de sucre + 80g de beurre pendant 5 mn.



Disposer les pommes sur le far et poursuivre la cuisson 30mn.





...
Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous
sur Zodiosphere.fr