

"Tôt fait" aux pommes

Ingrédients

- 1 bol de farine
- 2 cuillères à soupe rases de maïzena
- 1 bol de sucre en poudre
- 3 oeufs entiers
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de lait
- 3 belles pommes

Mettre les oeufs entiers dans une terrine avec le sucre, bien mélanger.

Ajouter la farine, la maïzena, la levure et le lait.

Travailler pour que la pâte soit bien lisse.

Eplucher les pommes, les couper en tranches fines. Prendre un moule à manqué bien beurré.

Mettre les 2/3 de la pâte au fond, ensuite poser les pommes dessus et recouvrir avec le reste de la pâte.

Saupoudrer très largement de sucre en poudre.

Mettre aussitôt 5 minutes à four chaud th 7 ou 210° et 30 minutes à four moyen th 5/6 ou 180°

Démouler chaud

Servir tiède ou froid

recette proposée par Joëlle HERVIEUX