



POMMES MENAGERES

Couper 4 ou 5 pommes en lamelles et les passer au beurre chaud dans une poêle.

Beurrer un moule à manqué profond ou un moule à soufflé.

Battre 3 jaunes d'œufs (garder les blancs)
avec 150 grs. De sucre jusqu'à blanchiment.

Ajouter 5 cuillères de farine.

En continuant de mélanger, verser progressivement 5 louches de lait
(pas trop profondes).

Ajoutez un parfum au choix : Rhum, Kirsh, Calvados ou Vanille.

Mélanger les pommes à cette crème.

Battre les blancs en neige ferme, les incorporer délicatement à la préparation.

Mettre au four chaud (Th 6) (180°) pendant 45 minutes.

Bonne dégustation. C'est Délicieux.

P.S. : Vous pouvez changer les Pommes par des POIRES.