

Flamusse aux pommes



Ingrédients



3 belles pommes



75 g de
sucre en poudre



60 g de farine



150 g de crème



3 œufs



20 g de sucre
glace



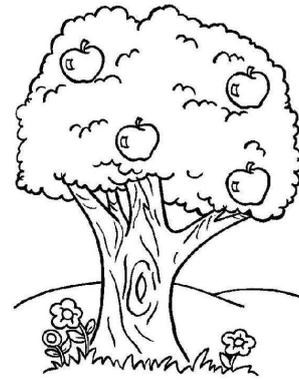
300 g de lait
écrémé



1 pincée de sel



20 g de beurre



Ustensiles



1 saladier



1 moule



1 couteau



1 verre doseur



1 cuillère à soupe



1 planche à découper



1 fouet



1 balance



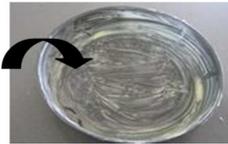
1 économe

Etapes du gâteau

Préchauffer le four à 180°C



1 BEURRER le moule.



2 EPLUCHER les pommes.



COUPER les pommes en lamelles.



3 DISPOSER les lamelles de pommes dans le moule.



4 METTRE dans le saladier: les œufs, le sel, la farine



5 AJOUTER le sucre, le lait et la crème. MÉLANGER



6 VERSER la pâte dans le moule sur les pommes.



METTRE au four 50 minutes.

7 SAUPOUDRER de sucre glace la flamusse avant de servir.

