

La cuisine de Monique et Jacqueline !

Lundi 23 Janvier



Ingrédients pour 6 personnes :

1 sachet de sucre vanillé

20 cl de lait

50 g de sucre - 50 g de farine

4 œufs - 4 pommes

Recette Bourguignone,
délicieuse, facile à faire et pas chère !



ÉTAPE 1 :

Eplucher les pommes, les couper en lamelles.

Dans un plat supportant le four et les flammes, mettre un peu de beurre, le faire fondre et faire cuire les pommes en remuant, elles doivent devenir fondantes.

ÉTAPE 2 :

Battre les œufs en omelette et ajouter la farine et le sucre.

Remuer pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Ajouter ensuite le lait.

ÉTAPE 3 :

Verser cette préparation sur les pommes et faire cuire au four pendant 20 min à 180°C (th6).

A la sortie du four, démouler et répartir le sucre vanillé.