



LA RECETTE DU CHEF

Flamusse aux pommes

Préparation 20 min / Cuisson 30 min
Ingrédients pour 6 personnes

4 pommes golden
(Ho ! producteur)

4
œufs

50 g
de sucre

50 g
de farine

200 ml
de lait

100 g
de beurre



- Eplucher les pommes
- Couper-les en lamelles
- Dans une poêle, faire fondre le beurre, cuire les pommes en remuant, elles doivent devenir fondantes
- 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
- Dans un moule anti-adhésif, disposer les pommes et verser la préparation dessus
- Cuire au four pendant 30 min à 180°C (th. 6)
- A la sortie du four, démouler la flamusse

ASTUCE DU CHEF :

Pour plus de gourmandise, une fois la flamusse démoulée,
la saupoudrer de sucre vanillé

CUISINE COMMUNAUTAIRE
COEUR DE LOIRE

