

Far aux pommes et caramel beurre salé



Pour 6 personnes :

- 1 litre de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
- 60 gr de sucre en poudre
- 6 œufs
- 250 gr de farine
- 1 sachet de 200 gr de caramels mous au beurre salé
- 5 pommes
- 1 belle noix de beurre $\frac{1}{2}$ sel

Verser le lait dans une casserole et y rajouter la moitié des caramels. Faire chauffer le lait jusqu'à ce que les bonbons soient fondus.

Dans un grand saladier fouetter ensemble les 6 œufs et le sucre.

Incorporer la farine au mélange précédent en remuant bien.

Rajouter progressivement le lait caramélisé tout en continuant à mélanger.

Beurrer largement votre plat avant d'y verser la préparation. Couper en deux les caramels restants et les éparpiller dans la pâte.

Peler et éplucher les pommes, les couper en 8 et les répartir sur le far avant d'enfourner.

Démarrer la cuisson à four froid. Thermostat 180°C pendant 55 min environ.