

FAR AUX POMMES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du magazine Thermomix et Moi n° 23

Ingrédients :

- 15 g de beurre
- 400 g de pommes coupées en lamelles
- 75 g de sucre en poudre
- 90 g de farine de blé
- 3 œufs
- 380 g de lait
- 20 g de calvados
- 1 pincée de sel

Préparation:

- préchauffer le four à 180°C
- beurrer généreusement un plat à gratin
- ranger les lamelles de pommes dans le plat à gratin
- mettre dans le bol, le sucre, la farine, les œufs, le lait, le calvados et le sel
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- transvaser sur les pommes
- enfourner et cuire 50 minutes à 180°C
- vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau dans le far : elle doit ressortir sèche
- déguster tiède ou froid

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>