



GRATIN DE POMMES A LA CREME DE CALISSONS



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn (5 + 15)

Pour 4 personnes:

1 kg de pommes (rubinettes ou reine des reinettes)

3 œufs

130 g de sucre

20 cl de lait

2 càs de poudre d'amande

2 càs de crème de calissons

3 noisettes de beurre

Préchauffer le four à 210°.

Laver et éplucher les pommes, les couper en quartiers assez épais (environ 8 par pomme si elles sont de taille moyenne). A la poêle, dans une noisette de beurre juste chaud et à feu assez doux, faire revenir les quartiers pendant 5 minutes environ, pour qu'ils cuisent un peu. Les retourner régulièrement sans leur laisser prendre de couleur. Réserver.

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre, ajouter le verre de lait, la poudre d'amandes et la crème de calissons. Réserver.

Finition:

Avec le reste du beurre, graisser des petits plats individuels. Disposer les pommes joliment comme pour une tarte et les recouvrir du mélange à la crème de calissons.

Cuire à four chaud pendant 10 à 15 mn, en surveillant la couleur. Le dessus du gratin doit rester blond.

Servir immédiatement.