



Pour 8 personnes :

- 2 pommes
- 4 oeufs
- 250 g de farine
- 180 g de sucre semoule
- 200 g de fromage blanc
- 1 verre à liqueur de rhum
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Cassez les oeufs dans un saladier, ajoutez le sucre, le sel et battez énergiquement au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine, la levure et le rhum et travaillez soigneusement le tout à la spatule. Incorporez le fromage blanc à cette préparation.

Épluchez les pommes, coupez les en quartiers et détaillez chaque quartier en fines lamelles.

Beurrez des moules à financiers ou un moule à manqué, garnissez le fond d'une mince couche de pâte et disposez dessus les pommes. Coulez alors toute la pâte. Faites cuire 45 minutes à 200°C.

Laissez refroidir et démoulez. Dégustez tiède ou froid.

Recette du blog : A TABLE  
[www.latabledecarine.canalblog.com](http://www.latabledecarine.canalblog.com)