



Far aux pommes

Ingrédients :

2 œufs
80 grammes de sucre
125 grammes de farine
1/2 sachet de poudre à lever
1 pincée de sel
4-5 pommes
0,5 dl de lait

Préparation :

Fouetter les 2 œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent
Ajouter la farine, la poudre à lever et la pincée de sel
Ajouter le lait, bien mélanger au fouet
Peler et couper les pommes en morceaux, mettre dans un plat beurré
Verser l'appareil dessus les pommes
Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés 30 minutes
Saupoudrer un peu de sucre sur le Far et remettre dans le four 10 minutes

