

Avec Sandrine , en cuisine : une recette de l'automne :



dessert aux pommes



pour d'autres desserts

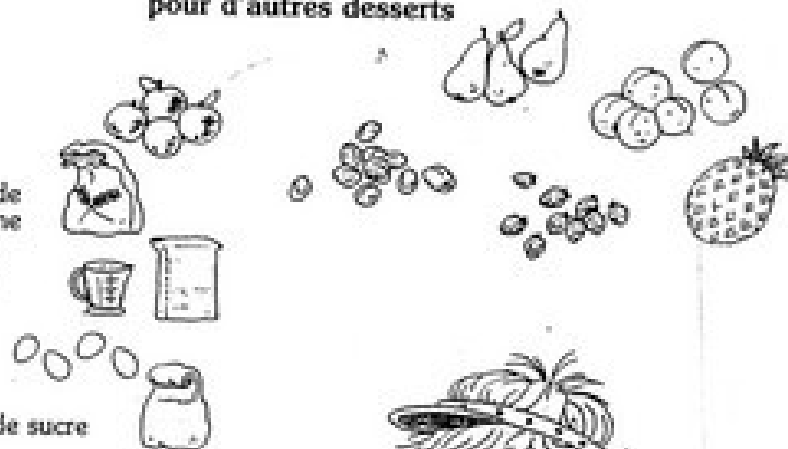
des pommes

250 grammes de
farine

1/4 litre de lait

4 œufs

150 grammes de sucre



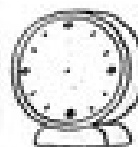
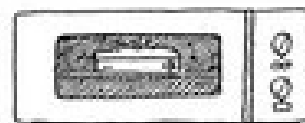
pèle les pommes et coupe-les
en lamelles.



prépare la pâte avec la farine, le sucre,
les œufs et le lait.



ajoute les pommes et verse le tout
dans un moule beurré.



après 45 minutes de cuisson, au
four, le gâteau est prêt.



Avec Sandrine , en cuisine : une recette de l'automne :



dessert aux pommes



pour d'autres desserts

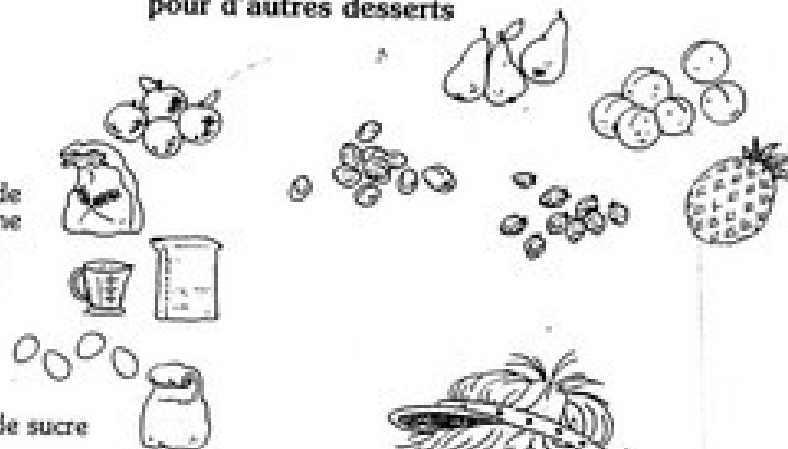
des pommes

250 grammes de
farine

1/4 litre de lait

4 œufs

150 grammes de sucre



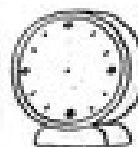
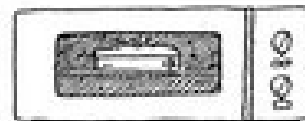
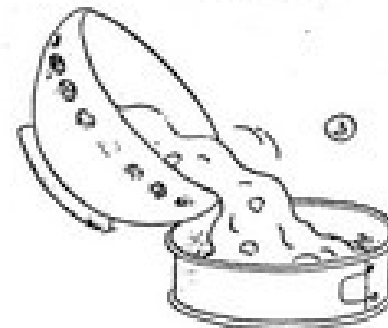
pèle les pommes et coupe-les
en lamelles.



prépare la pâte avec la farine, le sucre,
les œufs et le lait.



ajoute les pommes et verse le tout
dans un moule beurré.



après 45 minutes de cuisson, au
four, le gâteau est prêt.

