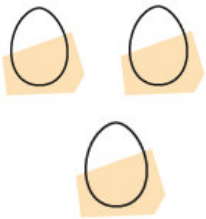
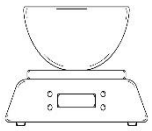
FAR BRETON AUX POMMES

INGREDIENTS

				
100 g de farine de sarrasin	80 g de farine de blé	120 g de sucre	75cl de lait	3 œufs

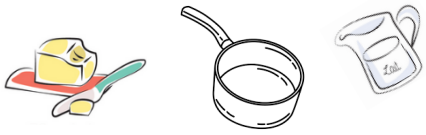
100g de beurre	1 sachet de sucre vanillé	3 pommes	1 pincée de sel

USTENSILES

					
Un saladier	Un fouet	Une cuillère	Une balance	Une casserole	Un plat à gratin

DEROULEMENT

1		Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
2		Ajouter les farines petit à petit.

3		Dans une casserole, mettre à chauffer le lait avec le beurre et le sucre vanillé.
4		Quand le lait est frémissant, l'ajouter au mélange précédent.
5		Dans un plat à gratin beurré, étaler les pommes coupées en lamelles.
6		Verser la préparation dessus les pommes.
7		Enfourner 40 min à 180°.