



## ATELIER CUISINE

**Particularité de la recette** : far breton aux pommes

On vous propose une recette simple et rapide. Parfait pour le goûter des enfants (et des grands).

**Temps de préparation** : 10 min

**Temps de cuisson** : 50 min / Thermostat 6 ou 180°C Cuisson au four !

**Ingrédients pour 6 parts :**

- > 300 g de pommes
- > 100 de sucre
- > 120 g de farine
- > 4 œufs
- > 20 g de beurre, (pour moule)
- > 500 g de lait
- > sucre vanillé (facultatif)
- > 1 pincée de sel

**Déroulement :**

Avant de commencer faire **préchauffer** votre four à 180°

**Beurrez** votre plat à gratin et mettre de côté.

**Incorporez** ensuite la farine, les œufs, le sucre, le lait

**Mélangez** le tout afin d'obtenir une belle pâte lisse

**Epluchez** les pommes et les couper en morceaux d'environ 4 cm.

**Versez** la pâte dans le plat à gratin et répartir les pommes sur toute la surface.

Au four 50 minutes à 180°C.

# BONNE DEGUSTATION