

Mirliton Pommes - Framboises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	2 - 3
- BEURRE DEMI-SEL	30 g
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	100 g
- AMANDES HACHÉES	80 g
- RHUM	1 c à soupe
- LAIT	80 ml
- CREME FRAICHE	80 ml
- FRAMBOISES	2 poignées

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Pelez et coupez les pommes en fins quartiers. Faites-les revenir dans un peu de beurre salé chaud. Réservez.
- Dans un plat creux, mélangez les œufs avec le sucre, les amandes, le rhum, le lait et la crème.
- Chemisez un plat à tarte avec du papier sulfurisé, versez le mélange aux œufs puis répartissez les pommes et terminez en éparpillant les framboises.
- Enfournez 25 – 30 minutes.
- Servez après refroidissement complet.

