

GRIMOLLE POITEVINE



Grimolle

Ingédients

- farine : 6 cuillères à soupe
- sucre : 3 cuillères à soupe
- oeufs : 2
- lait : 30 cl
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'eau de vie
- 2 à 3 pommes

Déroulement

- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel.
- Faire une fontaine et y mettre les oeufs
- Mélanger en ajoutant petit à petit le lait, puis l'eau de vie.
- Peler les pommes et les couper en morceaux.
- Mélanger les pommes à la pâte
- Beurrer le moule et y verser la préparation
- Faire cuire au four thermostat 5.6, 30 minutes.

" 220°, 25 " ?