

Flamusse aux pommes

J'ai trouvé cette recette ici : [Flamusse aux pommes de Céline](#).

Facile à réaliser, et assez rapide à faire, il avait l'air bon !

Pour finir, j'ai été un peu déçue... Peut être est-ce parce que je débute ? Ou bien... Peut être me suis-je laissé emporter par l'unique photo de sa recette ?

Si vous vous êtes gardé une place pour faire honneur au dessert, vous resterez sur votre faim avec ce flamusse (c'est le cas de le dire) !

Autre bémol : j'ai trouvé qu'il rendait un peu trop d'« eau ». Pourtant, j'ai pris une variété de pommes pas trop juteuses !

Par contre, ce dessert est idéal pour finir un repas conséquent : léger, frais et fruité.



Ingrédients: (moule à tarte en silicone de 26 cm)

- 60 gr de farine
- 70 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs battus
- 50 cl de lait
- 3 pommes (j'ai pris des boskop)
- du beurre pour la cuisson des pommes
- 1/2 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Dans une jatte, mélangez la farine, le sucre et le sel.
2. Ajoutez les oeufs battus. Mélangez.
3. Ajoutez le lait tout en mélangeant bien : le mélange doit être bien homogène.
4. Epluchez les pommes, et les découpez en rondelles.
Faites les revenir dans un peu de beurre (*j'ai pris 1 feuille de sopalin, mis une noisette de beurre, et j'étais le beurre ainsi entre 2 tournées de cuisson*)
5. Disposez les rondelles cuites dans votre moule.
6. Une fois toutes les rondelles placées au fond de votre moule, verser la préparation dessus.
7. Faire cuire au four préchauffé à 170°C 45 min.
8. A la sortie du four, saupoudrez d'un demi sachet de sucre vanillé.

Pour accompagner cette flamusse, j'ai voulu faire une p'tite sauce.

[Mimine](#) ayant posté une recette de sauce au beurre salé cette semaine, j'ai voulu la tester.

Arg... Je sais pas ce que j'ai fait, mais elle n'a pas marché du tout !

On peut aussi la présenter avec une crème anglaise, ou pourquoi pas, un coulis de fruits rouges.

Recette de base du blog Le Palais des Délices <http://palaisdesdelices.canalblog.com/archives/2005/08/24/746852.html>